

\\ Let's ぱくぱく //
ミニドーナツメーカー



かんたんレシピ



おやつ系ドーナツ

※焼き時間は室温や生地の状態が変わります。
お好みに応じて調整してください。

プレーンドーナツ

- ・卵…1個
- ・砂糖(グラニュー糖)…30g
- ・無塩バター…30g
- ・牛乳…90ml
- ・ホットケーキミックス…200g

作り方

1. ボウルにホットケーキミックス・卵・牛乳・砂糖・無塩バターを入れ、よく混ぜ合わせる。
2. 予熱したドーナツメーカーに生地を入れ、約4分焼く。(取扱説明書の『ドーナツの焼き方』を参照してください。)



プレーンドーナツ

チョコ入り豆腐ドーナツ

- ・ホットケーキミックス…150g
- ・豆腐…150g
- ・砂糖…大さじ2
- ・チョコレート…適量

作り方

1. ボウルに豆腐・砂糖を入れよく混ぜる。
2. 1にホットケーキミックス・砕いたチョコレートを入れ、さらによく混ぜる。
3. 予熱したドーナツメーカーに生地を入れ、約3～4分焼く。



チョコ入り豆腐ドーナツ

キャラメルドーナツ

- ・ホットケーキミックス…150g
- ・卵…1個(Mサイズ)
- ・牛乳…90ml
- ・キャラメル(市販品)
- ・アーモンド

作り方

1. ホットケーキミックスに卵・牛乳・バターを入れ、よく混ぜる
2. 予熱したドーナツメーカーに生地を入れ、荒く刻んだキャラメルとアーモンドを入れ3～4分焼く。

プレートは熱いので、
やけどに注意してね。



米粉と白玉粉のドーナツ

- ・米粉…80g
- ・白玉粉…25g
- ・ホットケーキミックス…大さじ1
- ・ベーキングパウダー…小さじ1/2
- ・塩…ひとつまみ
- ・砂糖…20g
- ・牛乳…70ml
- ・無塩バター…10g
- ・卵…1個(Mサイズ)
- ・水…30cc



米粉と白玉粉のドーナツ

作り方

1. 白玉粉に水を入れ、軽く混ぜる。そこに米粉・ベーキングパウダー・塩・砂糖・牛乳を加え、よく混ぜる。
2. 湯煎したバターを1に入れ良く混ぜ合わせる。
3. 予熱したドーナツメーカーで約6分焼く。 ※チョコやジャムなどをつけて食べてね。

米粉と豆腐の焼きドーナツ

- ・米粉…125g
- ・絹ごし豆腐…150g
- ・コーンスターチ…15g
- ・ベーキングパウダー…5g
- ・砂糖…30g
- ・サラダ油…大さじ1(12cc)



米粉と豆腐の焼きドーナツ

作り方

1. ボウルに米粉・コーンスターチ・ベーキングパウダー・砂糖を入れ混ぜ合わせる。
2. 豆腐をつぶしながら1に加え、よく混ぜ合わせる。サラダ油を加え、さらに混ぜる。
3. 予熱したドーナツメーカーに油をひき、絞り袋を使って2の生地を入れ、4〜5分焼く。 ※チョコやジャムなどをつけて食べてね。

ヨーグルト入りドーナツ

- ・上新粉…160g
- ・ベーキングパウダー…5g
- ・バニラヨーグルト…200g
- ・ホットケーキミックス…大さじ4

作り方

1. ボウルに上新粉・ベーキングパウダー・ホットケーキミックスを入れ混ぜ合わせる。そこにバニラヨーグルトを加え、さらによく混ぜる。
2. 予熱したドーナツメーカーに薄く油をひき、絞り袋を使って生地を入れ、約4分焼く。 ※チョコやジャムなどをつけて食べてね。

おつまみ系ドーナツ

※焼き時間は室温や生地の状態が変わります。
お好みに応じて調整してください。

大人のスパイスドーナツ

- ・ホットケーキミックス…150g
- ・卵…1個(Mサイズ)
- ・砂糖…20g
- ・マーガリン…30g
- ・牛乳…80ml
- ・ベーコン…適量
- ・ねぎ…適量
- ・黒こしょう
- ・マヨネーズ…大さじ1(12g)



大人のスパイスドーナツ

作り方

1. ボウルに卵・砂糖を入れよく混ぜる。溶かしたマーガリンと牛乳を入れ、しっかり混ぜ合わせる。最後にマヨネーズ・黒こしょうを入れる。
2. 1にホットケーキミックスを入れ、さっくり混ぜ合わせる。
3. 予熱したドーナツメーカーに細かく刻んだベーコン・ねぎを入れ、その上に生地を入れ約3分焼く。

チーズカレードーナツ



チーズカレードーナツ

- ・ホットケーキミックス…200g
- ・牛乳…90ml
- ・バター…30g
- ・卵…1個(Mサイズ)
- ・カレー粉…適量
- ・とろけるチーズ…適量

作り方

1. ホットケーキミックスに牛乳・バター・卵・カレー粉を入れ、よく混ぜる。
2. 予熱したプレートに生地とチーズを入れ、3～4分焼く。

チーズを入れ過ぎると
プレートにくっつく場合
があるから注意してね。



ドーナツ以外も出来るよ

※焼き時間は室温や生地の状態で変わります。
お好みに応じて調整してください。

焼きかまぼこ

- ・魚のすり身…240g
- ・みそ…大さじ1
- ・塩…小さじ1
- ・にんじん…50g
- ・しいたけ…2枚
- ・たまねぎ…50g
- ・卵白…1個



焼きかまぼこ

作り方

1. にんじん・しいたけ・玉ねぎをみじん切りにする。
2. 市販のすり身に1の具材とみそ・塩・卵白を加えよく混ぜる。
3. 予熱したドーナツメーカーに油をひき、スプーンを使って2の生地を入れ、約6分焼く。

手作りソーセージ

- ・豚ひき肉…100g
- ・スパイスミックス…小さじ1
- ・牛乳…大さじ2

作り方

1. ひき肉にスパイスミックスと牛乳を入れ、よく混ぜる。
2. 予熱したプレートに油をひき、生地を入れて、3～4分焼く。



手作りソーセージは竹串などで
中まで火が通ったか確認してね。
透明な汁が出たらOKだよ。その際は
やけどに注意してね。

チーズオムレッツ

- ・卵…2個(Mサイズ)
- ・牛乳…大さじ1
- ・とろけるチーズ…20g

作り方

1. ボウルに卵を割りほぐし、牛乳を加える。
2. 予熱したドーナツメーカーに生地を入れ、約4分焼く。(取扱説明書の『ドーナツの焼き方』を参照してください。)



チーズオムレッツ

ポンデケーキ

- ・白玉粉…100g
- ・パルメザンチーズ…50g
- ・牛乳…60ml
- ・卵…1個(Mサイズ)

作り方

1. ボウルに白玉粉・牛乳を入れ、よく混ぜる。
パルメザンチーズ・卵を加え、なめらかになるまで混ぜる。
2. ラップに包んで冷蔵庫で30分ほど休ませる。
3. 生地を型より少し小さめに切り分け、予熱したドーナツメーカーに入れ、約8分焼く。
(取扱説明書の5ページの『手で型を作った場合』を参照してください。)

だて巻き

- ・卵…2個
- ・はんぺん…60g
- ・砂糖…大さじ1
- ・酒…大さじ1/2
- ・みりん…大さじ1 1/2
- ・塩…適量

作り方

1. ビニール袋にはんぺんを入れ、よく揉みつぶす。
2. ボウルに卵を割りほぐし、1のはんぺんと砂糖・酒・みりん・塩を加えて混ぜる。
3. ドーナツメーカーに油を薄くひき、2の生地を入れ、約3分焼く。

チーズオムレッツやだて巻きは
生地を入れ過ぎるとあふれ
出るから注意してね。



アレルギー対応ドーナツ

※焼き時間は室温や生地の状態で変わります。
お好みに応じて調整してください。

アレルギーの種類：卵・乳・小麦・ナッツ類・大豆

バナナの米粉ドーナツ

・バナナ…1本

- ① {
- ・米粉…100g
 - ・コーンスターチ…20g
 - ・なたね油…大さじ2
 - ・水…50cc
 - ・オリゴ糖…大さじ2

作り方

1. バナナを潰し、①の材料を加え、よく混ぜ合わせる。
2. 予熱したドーナツメーカーに生地を入れて焼く。



バナナの米粉ドーナツ

アメリカンドッグ風ドーナツ

・魚肉ソーセージ…50g

- ① {
- ・米粉…120g
 - ・コーンスターチ…30g
 - ・ベーキングパウダー…小さじ1.5
 - ・てんさい糖…小さじ2
 - ・塩…少々
 - ・なたね油…大さじ2
 - ・水…150cc

・ケチャップ…適量

作り方

1. ボウルに①の材料を入れ、混ぜ合わせる。
2. 生地を予熱したドーナツメーカーに入れ、みじん切りにした魚肉ソーセージを乗せ、焼く。



使う調味料で
アレンジしてね。

じゃがいもとベーコンのドーナツ



じゃがいもとベーコンのドーナツ

- ・じゃがいも…3個
- ・ベーコン(アレルギー対応のもの)…30g
- ・米粉…70g
- ・ベーキングパウダー…小さじ1.5
- ・塩…小さじ1弱
- ・水…120cc

作り方

1. 茹でて潰したじゃがいもにみじん切りにしたベーコン・米粉・ベーキングパウダー・塩・水を入れ、よく混ぜ合わせる。
2. 予熱したドーナツメーカーに生地を入れて焼く

かぼちゃのドーナツ

- ・かぼちゃの煮物…200g
- ・米粉…50g
- ・ベーキングパウダー…小さじ1
- ・なたね油…大さじ1
- ・水…小さじ2



作り方

1. かぼちゃの煮物を潰し、米粉・ベーキングパウダー・なたね油・水を加え混ぜ合わせる。
2. 予熱したドーナツメーカーに生地を入れて焼く

調理をするときはお父さんやお母さんと一緒にしようね。

ご注意

- ・ドーナツメーカーに生地を入れる前に軽く油を引いてください。
- ・焼き時間は室温や生地の状態で変わります。好みに応じて調節してください。
- ・生地を入れ過ぎると型(プレート)からあふれることがあります。レシピを参考にし入れ過ぎないように注意してください。
- ・トッピングや生地は、好みに応じて工夫すると楽しくドーナツを焼くことができます。

株式会社 **新津興器**