

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が変わります。
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

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。



焼きかまぼこ

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が変わります。
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

- ④
- ・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、④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

- ④
- ・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

作り方

1. ボウルに④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。

・ケチャップ…適量



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。レシピを参考にして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。