

特別賞

<p>受賞者</p>	<p> <small>しなたけ</small> 品竹 <small>むつき</small> 睦葵さん（江田島市立江田島小学校・第6学年） <small>しなたけ</small> 品竹 <small>りょう</small> 涼さん（母） </p>						
<p>メニュー名</p>	<p>とうふドーナツのハニーレモンがけ</p>						
<p>レシピ紹介</p>	<p>卵と牛乳を使わずに、少しでも多くの子が食べられるように作りました。親も子も大好きな江田島の豆腐とレモンを使い、はちみつを加えて味わい深いドーナツに仕上げました！</p>						
<p>材 料</p>	<p> ホットケーキミックス…200g 絹ごし豆腐…150g（1丁） ハニーレモンソース A <table border="0" style="display: inline-table; vertical-align: middle;"> <tr> <td style="font-size: 2em; vertical-align: middle;">[</td> <td>粉砂糖…大さじ3</td> </tr> <tr> <td style="font-size: 2em; vertical-align: middle;">]</td> <td>はちみつ…大さじ1</td> </tr> <tr> <td style="font-size: 2em; vertical-align: middle;">]</td> <td>レモン…大さじ1</td> </tr> </table> 揚げ油…適量 </p>	[粉砂糖…大さじ3]	はちみつ…大さじ1]	レモン…大さじ1
[粉砂糖…大さじ3						
]	はちみつ…大さじ1						
]	レモン…大さじ1						
<p>作 り 方</p>	<p> ①ボウルにホットケーキミックスと絹ごし豆腐を入れ、粉がなくなるまで混ぜる。 ②鍋に揚げ油を入れ、150℃になったら、①のタネを2本のスプーンで、形を整えながら丸くして油に入れる。 ③ひっくり返しながら、きつね色になるまで揚げる。 ④別の大きめのボウルに、Aの材料を入れ、よくかき混ぜる。 ⑤④に③を入れてからませる。 </p>						