

麩菓子の一口ドーナツ

レシピ名	調理時間 (分)	材料/分量 (約12個分)	作り方	ポイント
麩菓子の一口ドーナツ	15分	ホットケーキミックス……100g 粉末麩菓子 ……30g 卵……1個 牛乳……大さじ1 揚げ油……適量 粉糖…お好み	①ボウルに卵と牛乳を入れ、よく混ぜる。 ②ホットケーキミックスと 粉末麩菓子 を加え、ゴムベラで混ぜる。 ③スプーンですくい、160℃に熱した油で、転がしながら3～4分揚げる。お好みで粉糖をまぶす。	粉末麩菓子を生地に加えることで、麩菓子の香ばしさとやさしい甘さを楽しめる、ひと口サイズのドーナツに仕上がります。外側は香ばしく、中はふんわりとした食感がポイントです。

①



②の1



②の2



③の1



③の2



出来上がり！



株式会社トーカイフーズ

麩菓子入り！ぷるぷるフレンチトースト風

レシピ名	調理時間 (分)	材料/分量 卵焼き器1台分/2人分	作り方	ポイント
麩菓子入り！ ぷるぷるフレンチトースト風	20分	粉末麩菓子……100g 卵……2個 牛乳……100ml バター……10g 粉糖・メープルシロップ……お好みで	①ボウルに卵と牛乳を入れ、泡立て器でよく混ぜる。 ②粉末麩菓子を加えてさらに混ぜる。 ③卵焼き器にバターを入れ、弱火で熱する。生地を流し入れて平らにならし、アルミホイルをかぶせて弱火で10分焼く。 ④裏返し、反対側も弱火で2～3分焼き、中まで火を通す。食べやすい大きさに切り、お好みで粉糖やメープルシロップを添える。	粉末麩菓子が卵液をたっぷり吸収し、ぷるぷるでしっとり食感に仕上がります。食パンやホットケーキミックスを使わず、麩菓子を主役にした新感覚のフレンチトースト風スイーツです。

①



②の1



②の2



③



④



出来上がり！



株式会社トーカイフーズ

麩菓子とくるみの簡単トースト

レシピ名	調理時間 (分)	材料/分量 (2人前)	作り方	ポイント
麩菓子とくるみの簡単トースト	5分	食パン……2枚 粉末麩菓子 ……約大さじ4 くるみ……10g バター又はマーガリン……適量	①くるみは粗く刻む。 ②やわらかくしたバターやマーガリンを食パンに塗り、 粉末麩菓子 、くるみを散らす。 ③トースターで3～4分、表面が香ばしくなるまで焼く。	食パンに粉末麩菓子をのせて焼くだけで、香ばしく甘いトーストに仕上がります。カリッとしたくるみがアクセントになり、忙しい朝や手軽なおやつにもおすすめです。

①



②の1



②の2



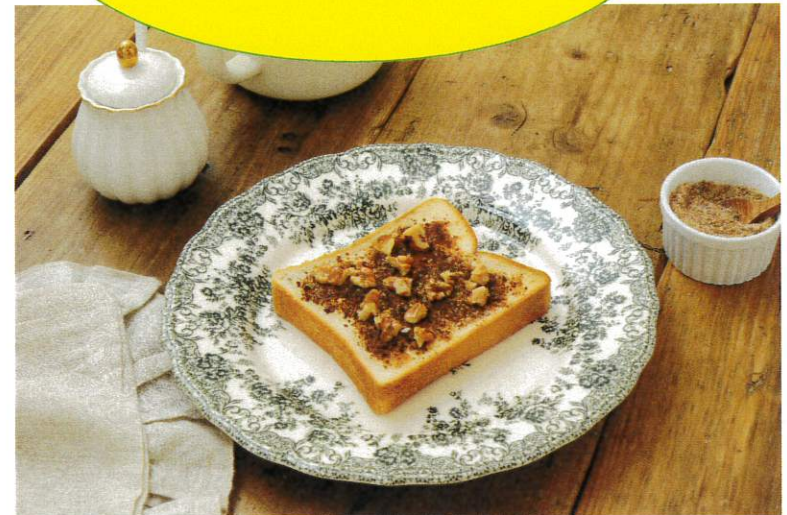
③



④



出来上がり！

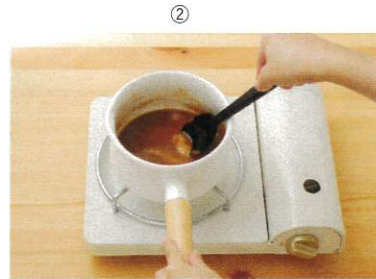


株式会社トーカイフーズ

麩菓子のぷるぷるわらびもち風

レシピ名	調理時間 (分)	材料/分量 (2人前)	作り方	ポイント
麩菓子のぷるぷるわらびもち風	10分	粉末麩菓子 ……30g 片栗粉……30g 水……200ml <まぶす用> きなこ…小さじ1 麩菓子粉…小さじ2	①鍋に片栗粉、 粉末麩菓子 、水を少しずつ加え、その都度よく混ぜる。 ②鍋を弱めの中火にかけ、ゴムベラで絶えず混ぜる。 ③とろみがついたら弱火にし、もちもちとしてひとまとまりになるまで1～2分練る。 ④氷水にとり、ひと口大に分ける。器に盛ってきなこ粉末麩菓子进行まぶす。	粉末麩菓子と片栗粉を使い、もちもちとしたわらび餅風の食感に仕上げます。粉末麩菓子の甘さと香ばしさがあるため、砂糖を加えずに作れるのがポイントです。仕上げにも粉末麩菓子进行まぶし、風味をしっかりと楽しめます。

出来上がり！



株式会社トーカイフーズ

麩菓子入りグラノーラ

レシピ名	調理時間 (分)	材料/分量 (2～3人前)	作り方	ポイント
麩菓子入りグラノーラ	30分	オートミール……100g 粉末麩菓子 ……50g ミックスナッツ……40g 米油またはサラダ油……大さじ3 ドライフルーツ……30g	①オーブンを150℃に予熱する。ミックスナッツは粗く刻む。 ②ボウルにオートミール、 粉末麩菓子 、ミックスナッツ、ドライフルーツ、米油を加えて全体をよく混ぜる。 ③オーブンシートを敷いた天板に薄く広げる。150℃のオーブンで20～25分焼く。 ④焼き上がったら混ぜて冷ます。	粉末麩菓子を加えることで、砂糖やはちみつを使わなくても、麩菓子由来の甘さと香ばしさをプラスできます。オートミールやナッツと組み合わせた、ザクザクとした食感が楽しめます。

①



②の1



②の2



③



④



出来上がり！



株式会社トーカイフーズ