

# 新潟県の特産品で新しい レシピを考える

～残ったお米でドーナッツを作ろう！～



# 新潟のお米の特徴

新潟県は「コシヒカリ」という品種のお米が有名です。全国各地で「コシヒカリ」は育てられているが新潟県のコシヒカリは特にツヤの粘りの感じのほかに独特な甘みを持つことが高評価を受けている。

新潟県は日本で一番米を作っている。

今回、1番大切な特徴は冷めても美味しいということです。



# お米ドーナッツの作り方

～材料～(約15個分)

- ・ 余ったご飯 50 g
- ・ ホットケーキミックス 150 g
- ・ 豆腐(絹ごし) 100 g
- ・ 片栗粉 大さじ1～2杯
- ・ 粉砂糖 適量
- ・ 揚げ油 適量

# 作り方①

ボウルに豆腐を入れゴムベラで潰し、ホットケーキミックスと混ぜ合わせていきます。



## 作り方②

ご飯を潰し入れて、手で練っていきます。  
ゆるい場合は片栗粉を入れ調節して下さい。





## 作り方③

一つにまとまってきたら、小さじ1杯分くらいの大きさに分けてください。



## 作り方④

手に水を付け丸めていきます。(コロナ禍なので手袋に少し水を付けてやった方がいいと思います。)



## 作り方⑤

170°Cの油で揚げていきます。（鍋底にくっつかなように気をつけてください）





# 作り方⑥

粉砂糖をまぶしたら完成です。



簡単に作れて食品ロスも防げるので  
是非皆さんも作ってみてください



以上です。