

開口笑（かいこうしょう）

～材料～ 15個分

卵 1個

小麦粉 150g

ベーキングパウダー2g（小さじ1/2）

砂糖 70g

サラダ油 10g

1個当たり

エネルギー 70 kcal

たんぱく質 1.2g

炭水化物 12g

口を開けて笑っているよう
に見えるため、縁起の良いお
菓子とされています。エネルギー補給になります。

作り方

- ①卵はよく溶き、砂糖をふるい入れ、よく混ぜる。
- ②小麦粉とベーキングパウダーを合わせ、ふるい入れ木べらで切るように混ぜ、まとめる。
- ③生地を棒状に伸ばして15等分に切り、丸める。
- ④ごまを全体に付け、揚げ油150～160°Cでじっくり揚げる。