

開口笑（かいこうしょう）

～材料～ 15 個分

卵 1 個

小麦粉 150 g

ベーキングパウダー 2 g (小さじ 1/2)

砂糖 70 g

サラダ油 10 g

1 個当たり

エネルギー 70 kcal

たんぱく質 1.2 g

炭水化物 12 g

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℃でじっくり揚げる。