

開口笑（かいこうしょう）

材料（5人分）

小麦粉 100g、ベーキングパウダー3g

マーガリン 5g、三温糖（砂糖）30g

卵 1個、白ごま（洗い）24g、揚油適量

- (1) 小麦粉とベーキングパウダーは合わせてふるっておく。
- (2) ボールにマーガリン・三温糖・卵を入れながら、順によくすり混ぜる。
- (3) (2)に(1)を加え、手でまとめ、2～3cmの団子にし、水をくぐらせて、白ごまの上をころがす。
- (4) (3)をやや低めの温度でゆっくり揚げる。



栄養士からのコメント

市販のソフトドーナツとは違い少しかためですが、噛むとゴマ風味があっておいしいドーナツです。

(2)のたねの中に、ごまを入れるとごまドーナツになります。