

# 開口笑

## 6人分の材料

小麦粉	200g
ベーキングパウダー	小さじ1と1/3
マーガリン	大さじ1
湯	18cc
砂糖	80g
卵	1個
白ゴマ	約30g
揚げ油	適宜



(上の卵から卵白を少々別に分けておきます)

中国の一般的なお菓子です。

名前は、出来上がりが「口をあけて笑っているようだ」ということから付けられています。

昭和50年、私が当時働いていた保育園のおやつに取り入れ、保健所の栄養士の集まりで紹介したことから、急速に普及し、今では保育園の「おやつ定番」となっています。

## 作り方

1. 薄力粉とベーキングパウダーをふるいにかける。
2. ボールにマーガリンを入れ、なめらかになるまで練り、砂糖、卵、湯を入れてよく混ぜ合わせる。
3. 1の粉を入れて、ひとまとめにし、手で軽くこね合わせる。
4. 棒状にのばし20個に分け、1個ずつ丸める。表面に卵白を薄くつけ、白ごまをまぶす。
5. 揚げ油を120度Cの低い温度に熱し、4を入れて揚げる。ゆっくりと揚げなかまで火を通す。膨らんで団子がひび割れたら、油の温度を少しずつ上げて薄く色づくくらいにカリッと揚げる。

- \* 手軽にできる揚げ菓子です。
- \* あまり練りすぎないことがさっくりあげるコツ。
- \* ラードを使うと、ちょっとサクツとした食感になります。
- \* 油で揚げる時は、たねを入れた時に油がぶくぶく泡立つぐらいの低い温度で中まであがるように、ゆっくりと、時々静かに回しながら揚げましょう。

