



エゴマたっぷりかりんとう

秋



材料(1回分)

小麦粉	600g
エゴマ	120g
塩	少々
ベーキングパウダー	小さじ1
砂糖	180g
卵2個と牛乳で	250cc
揚げ油	適宜

作り方

1. ボウルに小麦粉、ベーキングパウダー、砂糖、塩を入れて混ぜ合わせ、2回くらいふるいにかける。
2. 煎ったエゴマを入れ混ぜ、割りほぐした卵と牛乳を加え、手早くこねる。
3. 3~4等分に分け、のし棒で1~2cm厚さに伸ばして冷凍庫に10~15分入れておく。
4. 冷凍庫から出して再び5mm厚さに伸ばし、3cm幅に切り、端から5mmの太さに棒状に切る。
5. 130℃に熱した油で、ゆっくり揚げる。

調理のポイント

- 卵と牛乳は少しずつ加えて、固めにこねる。
- 揚げる前に冷凍庫に入れる。
- 生地を伸ばす時、切った後に粉を付けない。
- 油の温度を130℃以上に上げない。
- ゆっくり、少しずつ揚げ、油の温度を保つようにする。