

いずみ会おやつレシピ

## 献立名 ( さっくりたまごボーロ )

なんとな〜く、昔懐かしい感じがします。



### <材料>

卵	2個	重曹	小1/2
三温糖	100g	サラダ油	大1
薄力粉	140g	白いりごま	大3

### <作り方>

1. ボウルに卵を割り入れ、三温糖を加えて、泡を立てないように泡だて器ですり混ぜる。
2. 白っぽくなり、ざらざらした感じがなくなったら、薄力粉と重曹をふるい入れる。
3. ゴムベラで粉っぽさがなくなるまで、切るように混ぜる。
4. サラダ油を加えてよく混ぜ、白いりごまを振り入れて、ゴムベラで、まんべんなく混ぜこむ。
5. たねをスプーンに1杯ずつすくい、天板に間隔をあけて流し、直径3cmくらいの円形に広げる。
6. 180度に温めたオーブンに入れ、約15分焼く。