

もちもち！ごま団子



- **黒ごまあん** **16個**
- こしあん 200g
- 黒ごま(すり鉢でする) 40g
-
- 白玉粉 180g
- 砂糖 50g
- 水 150ml
- 黒いりごま(周囲につける) 50g
- 揚げ油 適量
-
- **白ごまあん** **16個**
- こしあん 200g
-
- 白玉粉 180g
- 砂糖 50g
- 水 150ml
- 白いりごま(周囲につける) 50g
- 揚げ油 適量

作り方

①耐熱皿にこしあんを広げ、ラップをかけずに600Wの電子レンジで1分加熱します。

②ボウルに移して粗熱を取り、黒すりごまを入れて混ぜ合わせ、16等分に丸めます。
※白ごまあんの方はすりごまはいれません。

③別のボウルに白玉粉、砂糖を入れて混ぜ合わせ、水を加えてよく捏ね、耳たぶくらいの固さにします。

④16等分に丸めて2を包み、全体に黒いりごまをまぶします。
※白ごまあんの場合は、白いりごまを全体にまぶします。

⑤鍋から3cmほどの揚げ油を注ぎ、170℃に熱し、4を入れます。ぷっくりと膨らむまで転がしながら3分ほど揚げたら油を切り、器に盛り付けて完成です。

温かい緑茶でほっこり頂きます♪

