# ゴマ団子

調理時間　約30分
カロリー　89kcal(1個分)

材料　(16個分)

| | |
|---|---|
| (A) | |
| 白玉粉 | 120g |
| 上新粉 | 40g |
| 砂糖 | 大さじ1 |
| ぬるま湯 | 150ml |
| つぶあん(缶) | 200g |
| 白炒りゴマ | 50g |
| 揚げ油 | 適量 |

## 作り方

1. ボウルにAを入れ、ぬるま湯を少しずつ加えながらひとつにまとめ、耳たぶくらいのかたさにこねる。
2. (1)を16等分にし、倍の大きさに広げ、同じく16等分にしたつぶあんを中央にのせて包む。
3. (2)に白炒りゴマをまぶしつける。
4. 鍋をコンロにのせ、揚げ油を入れ、揚げもの温度調節スイッチを押して160℃に設定する。(3)を入れ、少し膨らんでくるまで揚げる。

簡単なのに本格的な中華スイーツおやつも手作りすることで家計の節約にもなります。