

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。