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。