

ごま香る

もちもち おさつ 団子



😊 材料 (15個分) 😊

、白玉粉 100g
、小麦粉 30g
、石ツ米唐 30g
、油 (吸油率 5%)
、ゴマ 20g

ハースト

、さつまいも 300g
、石ツ米唐 54g
、豆乳 65g
、レモン汁 少々

😊 作り方 😊

- ① さつまいも 200g (皮をむいてゆでる
100g (エダマシの目切り)にして石ツ米唐 大さじ2と水でゆでる
- ② ゆでたさつまいもを潰して豆乳してのはずす。エダマシの目切りのさつまいもを加える
- ③ 白玉粉、石ツ米唐、水もこねる。
- ④ 小麦粉、水もこねる。
- ⑤ ③と④をよくこねる。
- ⑥ 皮にあんを包み (40~160°Cで揚げる。ごまをまわりにつける。

