

ゴマ団子

合計加熱調理時間 約 9分

[1人分：153kcal/ 食塩相当量：0.0g]

※エネルギー、食塩相当量は、1人分2個としての値です。

ゴマのプチプチ食感に、香ばしい風味！
生地はふっくらモチモチに仕上がります。



材料（15人分 [1人分2個]）

白玉粉	330g
砂糖	40g
水	280cc
こしあん（30等分にして丸める）	300g
<材料a>	
白ごま	50g
黒ごま	10g
サラダ油	大さじ1

※掲載レシピはクックエブリオ専用のものとなります。

分量

15人分 [1人分2個]

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	スチーム	—	5分	100℃
2	コンビ	0%	4分	220℃

下ごしらえ

・ <材料a>は混ぜ合わせる。

作り方

1. ボールに白玉粉、砂糖を入れ、水を少しずつ加えてよく混ぜ合わせる。
2. 1を棒状にし、30等分に切って丸め、広げてこしあんを包む。
3. 20mmのホテルパン1枚に2のをのせて【設定1】で予熱後、加熱する。
4. 3に<材料a>をまぶしつけ、20mmのホテルパン1枚にのせて【設定2】で予熱後、加熱する。

調理ポイント ◆こしあんにラードを加えると、より本格的な風味になる。