

ごま団子

汤圆（湯圓）



材料

- ・黒ゴマ(すりゴマ)・・・60g
- ・無塩バター……………70g
- ・ぬるま湯(50℃くらい)・・・190g(白玉粉の指示通り)
- ・砂糖・・・50g
- ・白玉粉……………200g

作り方

1、すりゴマ(黒)、砂糖をボールに入れてよく混ぜます。



2、無塩バターを溶かして1に入れ、しっかり混ぜます。

3、容器に平らに入れ、冷凍庫で30分ほど、硬く凍らせます。



4、白玉粉にぬるま湯を少しずつ加えて、耳たぶくらいの柔らかさになるまでこねます。

5、3のゴマ餡を冷蔵庫から取り出し、30等分にし、手で丸めて、再度冷凍庫に入れます。



6、4の白玉を30等分にします。



7、冷凍庫から取り出したゴマ餡を、白玉で包みます。

8、沸騰したお湯に7を入れ、ごま団子が浮き上がってきたら出来上がり。ゆで汁ごとすくってお椀に入れ、いただきます。