



2人分(8個)

調理時間 約30分

作り方

1. 上新粉と熱湯を合わせてゴムへらで混ぜる。
2. 冷め始めたら濡らした手でまとまるまでこねる。
3. 2.の生地を22g程度の大きさに分け、打ち粉をふったまな板に載せ平らにのばす。
4. あんこを10gに丸め、3.の生地で包む。
5. 4.の表面を水で濡らし、ごまをまぶす。
6. 175℃の油で3分程度揚げて完成。

材料

- ・ 上新粉 100g
- ・ 熱湯 100cc
- ・ 打ち粉(上新粉またはかたくり粉) 適量
- ・ あんこ 80g
- ・ ごま 適量