

お家のみんなで！ かんたん ホットプレート クッキング



たっぷりゴマが香ばしい
もちもちゴマ団子

材料 10個分

白玉粉 120g

絹豆腐 120g

こしあん 120g

黒すりごま 大さじ3

いりごま(白黒お好みで) 適量

サラダ油 適量



【作り方】

- ①こしあん に黒すりごまを入れて混ぜ、10等分に丸めておく。
- ②ボウルに入れた白玉粉に豆腐を少しずつ入れてこね、耳たぶくらいのかたさにし、10等分にしておく。(分量内で水分が足りなければ、豆腐か水をごく少量ずつ足す。)
- ③②の生地を円形にのばし、あんを真ん中にのせて包み、ゴマを表面におしつける。
- ④180℃に熱したホットプレートに多めのサラダ油をしいてもちを並べ、フタをして両面をこんがりと焼く。