

おうちで揚げたて  
アツアツが美味しい!

## 芝麻球 (胡麻団子)



\*材料\* 12個分

- A
- ・白玉粉 130g
  - ・薄力粉 10g
  - ・砂糖 30g
  - ・水 90 ~ 100 c c
  - ・こしあん 260g
  - ・白ゴマ 適量
  - ・揚げ油 適量

\*作り方\*

- 1・Aをボールに入れて良くこねて12等分に分け丸めておく。
- 2・1の生地を円形に広げこしあんを包みまわりに白ゴマを付ける。
- 3・2を低温(150 )で3分、温度を上げやっとな泡が出る位を目安に(170 )5~6分焦げない様に揚げ、よく油を切る。