

## <デザート> ごまだんご

### 材料 (12 個分)

こしあん	1 5 0 g
黒練りごま	1 5 g
白玉粉	2 2 0 g
砂糖	4 5 g
ラード	4 5 g
水	1 6 0 g 程度
いりごま	適量

耐熱の皿に広げて 6 0 0 w 1 分レンジにかけて水気を飛ばす。

### 作り方

1. 水気をとばしたこしあんに黒練りごまあわせてよく混ぜる。→12 個に丸める
2. ラードは水とあわせ、湯煎にかけるかレンジにかけて溶かし、よくまぜる。
3. ボウルに白玉粉と砂糖を合わせ、②を入れてよく混ぜる。→12 個に分ける
4. ①を③で包んで丸くしていりごまをつけて 160 度の油で揚げる。

