



# お料理教室レシピ



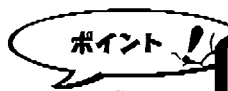
## きなこの蒸し胡麻だんご

### 使用材料

A	白玉粉	250 g
	水	200 c c
	グラニュー糖	70 g
B	浮き粉	50 g
	熱湯	75 c c
	ラード	60 g
	胡麻餡	適量
	サラダ油	適量
C	きなこ	100g
	砂糖	35g

### 作り方

- ① 浮き粉に熱湯を入れ、箸で全体を混ぜ、ラップをして蒸らしておく。
- ② 白玉粉に水を入れて混ぜてから、グラニュー糖を入れて更に混ぜ合わせておく。
- ③ ①を良く練って、②と合わせて練る。
- ④ ③にラードを加えて練り、ラップで包み30分ほど寝かせる。
- ⑤ きなこと砂糖を合わせておく。
- ⑥ ④の生地に胡麻餡を包み、6分蒸してから⑤のきなこを塗ってお皿に盛り付ける。



・砕いたピスタチオや搾り胡麻を砂糖と混ぜても美味しいですよ!

