

# 韓国風おやき (ごま団子)

## 【材料】

・白玉粉 …	20g	・ごま油 …	2g
・牛乳 …	8g	・ごま …	2g
・絹ごし豆腐 …	17g	・黒ごま …	1g
・こしあん …	15g		



※分量は3～5歳児1人分の目安です。



【作り方】 0～2歳児は1/2～2/3量、大人は1.5～2倍量を目安に調整してください。

- ①白玉粉・牛乳・絹ごし豆腐を混ぜ合わせる。この時白玉粉のだまが残らないようにしっかり混ぜる。しっかり混ぜてもだまが残る場合、ラップをして時間を置くと水分を吸って生地が滑らかになる。
- ②こしあんは一個ずつ丸めておく。
- ③①の生地も一個ずつ丸めておく。
- ④2種類のごまは混ぜ合わせる。
- ⑤③の生地を広げ②のあんこを包む。包めれたら生地をごま油にくぐらせ、④のごまを表面につける。
- ⑥鉄板にクッキングシートを引き、170℃に予熱したオーブンに10～15分入れ、焼く。  
または、フライパンやホットプレートで焼く。(ごまが焦げやすいのでコロコロ転がしながら焼く)  
全体的にきつね色になったり、団子生地にパカッとひびが入ったら完成★