

芝麻球 ちいまあちゅう 中華風ごまだんご

材料(8個分)

里芋(小さめ)	8個
あんこ	80g
小麦粉	適量
卵	1個
いりごま(白・黒)	各適量
揚げ油	適量



- ① 里芋は皮をむいてラップでふんわり包み電子レンジにかける。
里芋の大きさにもよりますが1個につき2分~3分加熱します。
- ② やわらかくなった里芋をラップの間にはさんで丸くつぶします。
あんこは直径2cmに丸めて8個作ります。
- ③ ②のつぶした里芋の中心に③の丸めたあんこをのせ、ラップのまま包んで球にします。
- ④ 小麦粉をまぶしつけ卵液をくぐらせて周りにごまをまんべんなくつけて170℃の油でからりと揚げます。