

# あたたかスイーツ げんしょうだんご 元宵団子を作ろう！



## 材料（12個分）

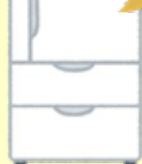
- ・白玉粉 100g
- ・黒すりごま 20g
- ・砂糖 15g
- ・水 75ml
- ・バター 15g
- ・クコの実やシロップ 適量

お好みで！

1. 黒ごま、常温に戻したバター、砂糖を混ぜ合わせる



混ぜたら  
冷蔵庫で  
30分休ませる



2. 白玉粉を耳たぶくらいのやわらかさになるまでこねる



12等分に  
して丸める

3. 冷蔵庫から取り出した黒ごまあんを12等分にして丸める



4. 白玉を広げて黒ごまあんをつつみ、丸める



5. 鍋にお湯をわかし団子を入れる。団子が浮かんできたら1分ゆでる



6. ゆであがったら器に盛って完成！お湯を少し入れると食べやすいよ



お好みでクコの実やシロップ、しょうがを入れてもおいしいよ