

おめでた金ごま団子



★使用商品：[フレミアム金ごまいりごま 70g](#)

★姉妹品：[金ごまいりごま 75g](#)

<材料> 4人分

A	白玉粉	110g
	グラニュー糖	40g
	水	90cc
	ラード	25g
B	海老	50g
	豚ミンチ	50g
	生姜、ねぎみじん切り	小さじ2
C	酒、かたくり粉	各小さじ1
	塩こしょう	少々、胡麻油 少々
	金ごまいりごま	50g
	揚げ用サラダ油	
	ポン酢+ラー油	少々

<作り方>

1. **A**をボールに入れ混ぜ滑らかになったら 12等分する。
2. **B**の海老は細かく包丁でたたき、つぶし、他の**B**と混ぜ**C**を加え味を整える。
3. 2.を丸め、1.で包み、金ごまいりごまを周りに付ける。
4. 150度のサラダ油でゆっくり4.を揚げる。ポン酢に辣油を少々落とし、つけて食べる

* 栗きんとんをAで包み同様に金ごまを付けて揚げると甘い金ごま団子に！

399Kcal、塩分0.9g(1人分)、調理時間20分

金ごま本舗株式会社

兵庫県宝塚市山本中3丁目19-26

TEL 0797-80-4150

<http://www.kingoma.co.jp/>