

# 黒ごま桜餅

～黒ごま合わせごまの香りがとてもおいしい桜餅です！～



★使用商品：合わせごま（黒）80g

●姉妹品：合わせごま（黒）60g

## <材料> 10個分

皮 白玉粉	10g
砂糖	40g
薄力粉	70g
黒ごま合わせごま	大さじ4
水	150cc
市販のあん	100g
桜の花塩漬け	10本
焼用 サラダ油	大さじ1

## <作り方>

1. ボールに皮の材料を入れ、固さを見ながら水を加える。
2. あんは鍋に入れ、水分を飛ばし、10個に丸める。
3. 熱したフライパンにサラダ油を薄く敷き、1.を楕円形に流し、焼く、うっすらと焦げ目がついたら、ひっくり返し、焼く。
4. 桜の花は塩気が少し残るくらいに、塩めきし、水分を取る。
5. 3.で2.を包み、4.を飾る。

96Kcal

塩分0.2g (1人分)

調理時間 15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/>