

## 海老金ごま団子とりんご金ごま団子

～中華のごま団子のあんこが海老とりんごになりました。金ごまいいごまの美味しいコラボです～



使用商品：金ごまいいごま 5g × 8p

### <材料> 4人分

衣	白玉粉 (またはこめ粉)	110g
	グラニュー糖	10g
	水	90cc
	ラード	25g
	金ごまいいごま	75g
①	海老	50g
	豚ミンチ	50g
	玉ねぎみじん切り	1/4個分
	おろし生姜	小さじ1
A	酒、塩こしょう	少々
	薄口醤油	小さじ1
②	りんご	1/4個
	グラニュー糖	大さじ2
	レモン汁	小さじ1
	揚げ油	

### <作り方>

1. 衣の材料を混ぜ合わせる。
2. ①海老は背7タ、殻、尾を取り細かくすりつぶし、他の材料とAを混ぜ、ラップをして電子レンジに3分かける。
3. ②りんごは皮ごと銀杏切りにし、グラニュー糖とレモン汁をかけ、ふたをして蒸し煮にし、透き通るまで煮る。
4. 1.を12等分し、2.3.を包み、金ごまいいごまを全体につけ、170度の油でゆっくり転がしながら揚げる。

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>