

黒ごまだんご



<材料> 子ども 4人分

	白玉粉	100g
A	黒すりごま	大さじ1
	砂糖	小さじ1
	みそ	小さじ1
	みりん	小さじ1
	水	小さじ1/2

(作り方)

- ① 白玉粉は耳たぶくらいの固さになるように、水を少しずつ加えながらこねる。
- ② ①をまるめて団子にし、沸騰した湯でゆでる。
- ③ 鍋にAを入れて火にかけ、みそを溶かし、黒すりごまを入れて混ぜる。
- ④ ③に②を入れて和える。

※ 黒ごまをフライパンで炒り、すり鉢ですってから使うと、風味が良くなりますよ。