

# 揚げないごま団子

スチーマーモード オープンモード



## ●材料< 20個分 >

### 【生地】

白玉粉	150 g
上新粉	60 g
水	165 g

こしあん	240 g
------	-------

白いりごま	100 g
-------	-------

サラダ油	15 g
------	------

## ●作り方

- ① こしあんを20等分に丸める
- ② 白玉粉と上新粉に水を少しずつ加え、捏ねる  
(固さの目安は耳たぶくらい)
- ③ ②を20等分にし、①のあんを包んで丸める
- ④ 予熱されたスチームコンベクションオープンで加熱する(モード1)
- ⑤ ボールに白いりごま・油を入れて合わせる
- ⑥ ④を取り出し、⑤の胡麻をまんべんなくつける
- ⑦ 予熱されたスチームコンベクションオープンで加熱する(モード2)
- ⑧ 器にもりつけ提供する

1個あたり (生地20g/あん12g)



スチーム加熱前



オープン加熱前

## ●機器設定

	モード	設定温度	目安時間	加湿	風量	使用備品
1	スチーマーモード	98°C	4分	—	弱	焼き皿
2	オープンモード	240°C	6分	—	弱	オープンシート



水の量は生地の硬さが耳たぶ程度になるよう調整してください。  
 白ごまは焦げやすいので、風量は1にして焼成します。  
 こしあんが柔らかい場合は加熱をして水分を飛ばします。