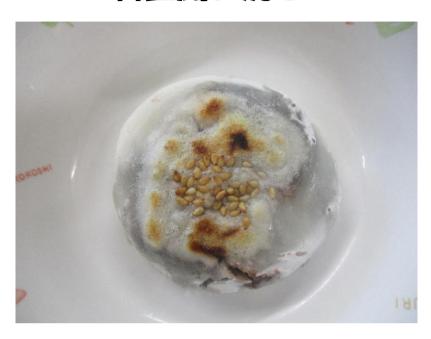
韓国風お焼き



<材料> 10 個分

・白玉粉・・・150g

·水····150g

・粒あん・・・100~150g

・黒ごま・・・20g程度

・いりごま・・適量

・ごき油・・・適量

<作り方>

★あんこと黒ごきを混ぜておく

①白玉粉に水を入れて、こねる

※耳たぶ位の硬さが目安です

②①の白玉生地で★のあんこを包んで丸め 平たく形を整え、片面にごまをつける

(1~1.5 cm程度の厚さにすると焼きやすいです)

③熱したフライパンにごき油をひき、 焼き色をつける



子どもとこねたり、丸めたりと一緒に作れる 簡単おやつです! ごまの風味が口いっぱいに広がります☆