



三男：ヤーコン

ヤーコンでごま団子

材料 (14 個分)

ヤーコン 100g

白ゴマ 適宜

ごま餡

こし餡 60g

練り黒ゴマ 10g

白玉の生地

白玉粉 100g

絹ごし豆腐 50g (なくてもよい)

作り方

- 1 ヤーコンの皮をむいて、半分をすりおろす
半分を5mmの角切りにする
- 2 白玉の生地をつくる
 - ①白玉粉とすりおろしたヤーコンを耳たぶくらいの柔らかさになるまで混ぜる
※絹ごし豆腐を入れて調整する
 - ②14個に分けて丸める
- 3 ごま餡をつくる
 - ①こし餡、練り黒ゴマ、角切りにしたヤーコンを混ぜる
 - ②14個に分けて丸める
- 4 白玉の生地でごま餡をくるんで丸める
- 5 オーブンを190度に予熱する
- 6 白玉を茹でて、浮いてきたら冷水に入れる
- 7 キッチンペーパーで水気を取り、白ゴマをまぶす
- 8 オーブンシートに並べて、ごま油をさっとかける
- 9 オーブンで8分程度焼いたら完成