

# ごまかりんとう



できあがり 6人分

## 材料

いりごま白	大さじ4
小麦粉	200g
ベーキングパウダー	小さじ2

### <A>

長芋（すりおろす）	80g
牛乳	50ml
はちみつ	大さじ1
サラダ油	大さじ1
揚げ油	適量
黒砂糖	60g
水	大さじ1

## 作り方

- ① 小麦粉とベーキングパウダーを混ぜ合わせる。
- ② ボウルに<A>を入れてよく混ぜ合わせる。
- ③ ②に①を少しずつ加え、耳たぶくらいの柔らかさにまとめ、ラップに包んで30分置く。
- ④ まな板に打ち粉（分量外）をして、生地を2～3mmの厚さにのばし、3cm×5mmほどの大きさに切りそろえる。
- ⑤ ④を150℃の油でカラリと揚げる。
- ⑥ 鍋に黒砂糖と水を入れて火にかけ、ふつふつとしてきたら⑤を加え混ぜて、からませる。
- ⑦ ⑥を広げていりごまをまぶす。