

材料も少なく、とっても簡単！

芝麻球（ゴマ団子）

《材料》約 12 コ分

白玉粉	120g
水	120ml
砂糖	15g
ラード	30g
こしあん	180g
白ゴマ	適量
揚げ油	適量



《作り方》

- ① こしあんを12等分し、ひとつずつ手で丸めます。
- ② ボウルに白玉粉と砂糖を入れて混ぜ合わせます。
- ③ 少しずつ水を加え、耳たぶより少し固めになるまで、こねます。
- ④ ラードを加え、ゴムベラで滑らかになるまで練り、12等分します。
- ⑤ ④を餃子の皮のように、めん棒で丸く広げ、丸めておいたあんを包みます。
- ⑥ 白ゴマをまぶします。
- ⑦ 低温（約140℃）の油で揚げ、浮いてくれば、高温にし、色をつけます。

水の量は、湿度によって
変わるので入れ過ぎに
注意しましょう！

芝麻球(チーマーチュウ)は・・・

中華料理の甘いお菓子(甜点心)の一種です。日本では「ゴマ団子」、「ゴマ揚げ団子」として中華料理店で見かけるようになりましたね。
アツアツ揚げ立ての「芝麻球」は、とってもおいしいけど、お口の中をやけどしないように、じゅうぶん注意してくださいね。

半日くらいなら冷めても固くないにくく、「食感」や「ゴマの風味」も味わえるお菓子です。飲茶パーティーの時などは、事前に準備ができる「オススメ甜点心」のひとつです。ぜひお試しください♪

