

令和元年度高校生商品開発コンテスト

優秀賞 増田高等学校 ますだーs'

秋田をまるっとんめーアキだんご

【材料】(2人分)

だまこ(白):あきたこまち・・・120g
だまこ(赤):あきたこまち・・・116g
あさむらさき・・・4g
衣①:白ごま・・・24g
衣②:ラーメンスナック・・・18g
〈ずんだ餡〉
枝豆・・・68g 砂糖・・・40g
塩・・・2つまみ
〈いぶりがっこチーズ〉
いぶりがっこ・・・16g クリームチーズ・・・6g
〈アップルシナモン〉
りんご・・・30g シナモン・・・2g
砂糖・・・16g バター・・・16g
ゼラチン・・・2g

新発想!!秋田のおいしさ
閉じ込めちゃいました!!



【作り方】

- ① ごはんをあらくつぶ。
- ② 1つ分(30g)のごはんを薄くのばす。

- ③ 中身を作る

〈ずんだ餡〉

枝豆の皮を取り除きつぶし、砂糖と塩を入れて混ぜる。

〈いぶりがっこチーズ〉

きざんだいぶりがっこ、常温で溶かしたチーズを混ぜ合わせる。

〈アップルシナモン〉

鍋にバターを入れて溶かし、皮のついたりんごを薄く切り鍋に入れてなじませる。砂糖とシナモン、ゼラチンを入れてとろみが出るまで煮詰める。

- ④ 中身を伸ばしたごはんで包む。
- ⑤ 衣をつけて揚げ、きつね色になったら完成。