

# お料理クラブ 令和5年11月15日

## (いきなり団子)

今回のお料理クラブでは、

熊本郷土料理の「いきなり団子」を  
作りました。



噛み切りやすいように、生地には  
お豆腐が入っています。



蒸したお芋をあんこで包んで・・・

やわらかくこねた生地で包んで・・・

平たくつぶしてこんがりと焼きます。



作りやすいように工夫しました。



いい香りがしてきます。



お芋も柔らかく蒸してあるので

食べやすくなっています。



焼きたてはアツアツですが、  
皆さん上手に召し上がられます。



皆さんお腹いっぱいのご様子でした。