



Recette gourmande : Goma Dango sucrées au sésame



À réaliser avec l'aide d'une grande personne

INGRÉDIENTS



Pour quatre personnes

- 100 g de pâte de haricots rouges (anko)
- 70 g de farine de riz gluant
- 30 g de farine de riz
- 10 cl d'eau tiède
- 4 cuillères à soupe de sésame blanc
- Huile de sésame

PRÉPARATION

- 1- Dans un saladier, mélangez les deux farines avec l'eau. Ajoutez-en un peu si besoin, pour obtenir une pâte homogène.
- 2- Prélevez de petites portions de pâte, étalez-les légèrement entre vos doigts puis déposez une noisette de pâte de haricot rouge au centre. Refermez les boulettes en les roulant entre vos mains.
- 3- Plongez-les dans une grande marmite d'eau bouillante, et laissez cuire 1 min lorsqu'elles remontent à la surface. Refroidissez-les aussitôt dans un bol d'eau glacée et essuyez-les.
- 4- Roulez ensuite chaque boulette dans les graines de sésame, et faites-les dorer rapidement dans une poêle huilée. Servez froid.

Note

- Pour cette recette de Goma Dango sucrées au sésame , vous pouvez compter 2 min de préparation.

Extrait du site *Cuisineaz*, recette proposée par Marine Berson : <https://www.cuisineaz.com/>