

# せんつけ

対馬特有の保存食せんだんごを使ったおやつです。  
もちもちとした食感は、子どもや女性に好まれます！

## 【材料：6人分】

せんだんご	100g
白せん（なければそば粉か白玉粉）	少々
砂糖	大さじ1
塩	ひとつまみ
水	100ml
油	少々
あん（あずきあん、いもあんなど）	お好みで

## 【作り方】

- ① せんだんごに白せんを入れ、よく混ぜる。
- ② ①に水を入れ柔らかくし、砂糖と塩を加えて混ぜる。
- ③ フライパンに油をひき、中火で②を薄く流し込み、表面が白くなると、はげに水をつけ表面にぬって白さをなくす。
- ④ 両面をよく焼く。
- ⑤ 中にあんを入れ、クレープのように巻いて食べやすい大きさに切る。

いもあんは素朴で  
おいしい！

