



食は味楽来サポーターズ考案レシピ

いちご大福

材 料	1人分	6人分
だんご粉(又は白玉粉)	16g	100g
砂糖	12g	70g
水	25g	150g
苺	1粒	6粒
白あん(又は小豆餡)	20g	120g
片栗粉	適宜	適宜

作り方

- ① 苺をあんであんで包む。苺の先の方は少し残して包むともちを包んだ時に赤色が透けてかわいく仕上がる。
- ② 耐熱ボールに白玉粉、砂糖、水を入れ、よく混ぜ、ラップをかけて電子レンジ(600w2分)にかける。2分かけたら一度取り出し、均一になるようにぐるぐると手早くかき混ぜる。
- ③ ②を更に2分位レンジにかけ全体が透明になってきたら、箸(束で何本か持ち)でよくかき混ぜる。
- ④ 片栗粉を抺げた上に移し、表面が乾かないように上からも片栗粉を振りかけ、スクーパー(包丁)等で6等分にする。
- ⑤ 粗熱が取れたら、手に片栗粉をつけながら、④の生地を広げ、①を包み、成形する。余分な片栗粉をはらっておく。

料理の紹介

電子レンジを利用して手軽に作るいちご大福です。苺の代わりに他のフルーツ(小さめみかん、マスカット、キウイフルーツ、バナナ(レモン汁をかけて褐変を防ぐ)、栗などを包んでも美味しいです。