

イチゴと生クリームの和サンド



材 料（16 個 分）

イチゴ	… 1 パック
食用色素(赤)	… 少々
A 生クリーム	… 200cc
砂糖	… 15g
B 白玉粉	… 15g
小麦粉	… 130g
砂糖	… 40g
水	… 200 cc

作 り 方

- 1) A をボウルに入れ、ツノが立つまで泡立てる。イチゴは食べやすい大きさに切っておく。
- 2) 別のボウルにBを入れ、混ぜ合わせる。食用色素を少量の水で溶き、生地になんげずつ加えて色を付ける。
- 3) ホットプレートを温め、直径 8 cm 程の円に②の生地を薄く伸ばして焼く。裏返して両面焼き、冷ましておく。
- 4) 生地に①の生クリームとイチゴをのせ、はさんだらできあがり。



白玉粉入りのもちもちな和風の生地だよ♪



JAこうか
旬のレシピ集

<http://ja-kouka.shinobi.or.jp/food/recipe/>

他のレシピはこちら!!

