

イチゴ大福



材 料（12～14 個 分）

あんこ	… 360～420g
イチゴ	… 12～14 個
白玉粉	… 110g
水	… 180 cc
砂糖	… 110g
片栗粉	… 適量

作 り 方

- 1) ラップの上にあんこを 30g のせて広げ、ヘタを取ったイチゴをのせて包み込む（12～14 個分作っておく）。
- 2) 耐熱容器に白玉粉と水、砂糖を入れて混ぜ、ラップをして600wの電子レンジで3分加熱する。
- 3) 電子レンジから取り出して、ダマをつぶすようにしっかり練り、再びラップをして電子レンジで約2分～2分30秒ほど加熱し、取り出して透明感が出てなめらかになるまでよく練る。
- 4) 片栗粉をひいたバットに③の求肥をのせ、12～14等分にする。求肥同士がくっつかないように周りに片栗粉をまぶすが、求肥の中に片栗粉が混ざらないよう注意する。
- 5) 求肥をのばし、①をのせて包み込む。求肥は冷めると硬くなるため素早く包む。



甘酸っぱい春の和菓子だよ♪



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!!

