

イチゴ大福



材料（12～14個分）

白あん	… 352g
イチゴ	… 16粒
片栗粉	… 適量
A 白玉粉	… 140g
砂糖	… 90g
水	… 200cc

作り方

- 1) ラップの上に白あんを22gのせて広げ、イチゴを包む（冷蔵庫で冷やしておく、求肥で包みやすくなる）。
- 2) 耐熱容器にA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。取り出してダマをつぶすようにしっかり練る。
- 3) 再びラップをして電子レンジで1分30秒ほど加熱したのち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の求肥を移し、16等分に切り分ける。
- 5) 求肥をのばし、①をのせてのばしながら包んだらできあがり。



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!!

