

# 抹茶大福



## 材料（16個分）

粒あん	…	350g
抹茶	…	小さじ1と1/2
片栗粉	…	適量
きな粉	…	大さじ1
A 白玉粉	…	120g
砂糖	…	80g
水	…	180 cc

## 作り方

- 1) 粒あんを16等分にして丸めておく。
- 2) 耐熱容器にAと抹茶（小さじ1/2）を入れてよく混ぜ、600wの電子レンジで約3分間加熱する。取り出してよくこね、再び電子レンジで1分30秒加熱してさらにこねる。
- 3) 片栗粉をまぶしたバットに②を広げ、16等分にして①の粒あんを包む。
- 4) きなこと抹茶（小さじ1）を混ぜ、③の表面に薄くまぶしたらできあがり



新茶の香りを楽しもう♪



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!!

