

いちご大福風白玉だんご



材料（4人分）

イチゴ	… 12個
白玉粉	… 150g
水	… 110~140ml
粒あん	… 適量

作り方

- 1) イチゴは水洗いしてヘタを取り、水気を拭き取っておく。
- 2) ボウルに白玉粉を入れて水を少しずつ加え、耳たぶくらいの固さになるまでこねる。12等分し、①のイチゴを包む。※厚さが均等になるよう包みましょう
- 3) 沸騰した湯に②を入れる。浮き上がってきたらさらに1分茹で、冷水にとって冷ます。
- 4) 器に盛り、粒あんをのせたらできあがり。



中のイチゴがジュワッと甘々♪



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!!

