

# 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ツと甘々♪



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!!

