

# 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	…	180cc
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) 求肥をのぼし、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!!

