

# 巨峰大福



## 材料（16個分）

巨峰	…	16粒		
白あん	…	320g		
片栗粉	…	適量		
A	{	白玉粉	…	120g
		砂糖	…	50g
		水	…	150g

## 作り方

- 1) 巨峰を洗ってキッチンペーパーで拭き、水気を取る。白あんを20gずつ取り、ラップの上に丸く広げて巨峰を包み、冷蔵庫でよく冷やしておく。
- 2) Aを耐熱容器に入れて混ぜ、600Wの電子レンジで3分加熱する。取り出してしっかり混ぜ、さらに1分加熱してよくこねる。
- 3) 片栗粉を薄く広げたバットに②を移し、16等分する。手に片栗粉をつけながら薄くのばし、①を包んだらできあがり。



ジューシーな巨峰と甘い白あんが相性抜群♪



JAこうか  
旬のレシピ集

<http://surasshusurasshuja-kouka.shinobi.or.jp/surassh>

他のレシピはこちら!!

