

イチゴと生クリームの和サンド



材料（16個分）

イチゴ	…	1パック
食用色素(赤)	…	少々
A 生クリーム	…	200cc
砂糖	…	15g
B 白玉粉	…	15g
小麦粉	…	130g
砂糖	…	40g
水	…	200cc

作り方

- 1) Aをボウルに入れ、ツノが立つまで泡立てる。イチゴは食べやすい大きさに切っておく。
- 2) 別のボウルにBを入れ、混ぜ合わせる。食用色素を少量の水で溶き、生地に少しずつ加えて色を付ける。
- 3) ホットプレートを温め、直径8cm程の円に②の生地を薄く伸ばして焼く。裏返して両面焼き、冷ましておく。
- 4) 生地に①の生クリームとイチゴをのせ、はさんだらできあがり。



白玉粉入りのもちもちな和風の生地だよ♪



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!!

