

いちご大福



家で簡単にあのやわらか〜いお餅がつかれちゃいます。
かわいい大福を作ってみましょう♡

材料（6個分）

白玉粉	90 g
上白糖	40 g
水	100cc
こしあん	200 g
いちご	6個
片栗粉（打ち粉用）	適量

作り方

- ① いちごはヘタを取り、水気をしっかり拭く。
こしあんは6等分にし、丸めて広げ、いちごを包む。
- ② 耐熱ボウルに白玉粉と上白糖を混ぜて、水を少しずつ入れて溶かす。
ラップをして電子レンジ600wで1分半加熱し、ゴムベラで混ぜる。
もう一度ラップをして、さらに1分加熱し、しっかり混ぜる。
片栗粉を広げたお皿に出して、片栗粉をまぶしながら丸めて
6等分にする。 ***やけどに注意！**
*片栗粉をまぶしすぎると、かたいお餅になってしまいます。



- ③ 余分な片栗粉を落とし、①より一回り大きな円に伸ばす。
①を上から包み、下になる方の餅を閉じる。

