

いちご大福

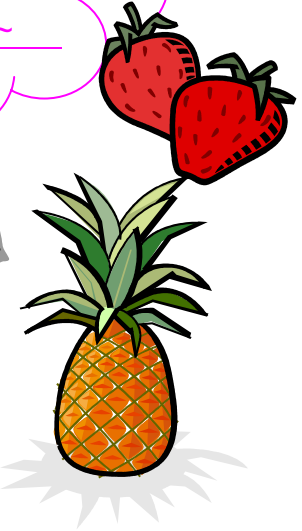
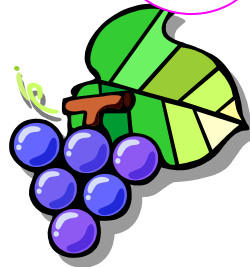
巨峰大福

パイナップル大福



みんなで楽しく

作りましょ~



【材料】

いちご：16個（巨峰やパイナップルも美味しいよ）

餡：320g

A	
もちの粉	200g
上砂糖	120g
水	220cc

B	
卵白	卵1個分
砂糖	少々

【作り方】



あんは16個に分割して丸めておく

ラップの上にあんをおき、平らにしてイチゴをのせて包む

ボールに「A」を入れてまぜる。（少し軟らかいが大丈夫）

を耐熱容器に入れラップをして電子レンジに4分（500W）かける

混ぜてさらに2～3分かける（軟らかさにより臨機応変に）

ボールに「B」を入れ泡立てる

のあら熱を取り を入れてよくかきまぜる

寿司桶等の中に片栗粉を広くしき をいれ16等分にちぎり、 を包み出来上がり

