

電子レンジで作るかんたんおやつ♪

# vol.5 いちご大福

《材料》 5コ分

白玉粉・・・・・・・・・・50g  
水・・・・・・・・・・80ml  
砂糖・・・・・・・・・・25g  
こしあん・・・・・・・・・・80g  
いちご(小)・・・・・・・・・・5粒  
片栗粉・・・・・・・・・・適量

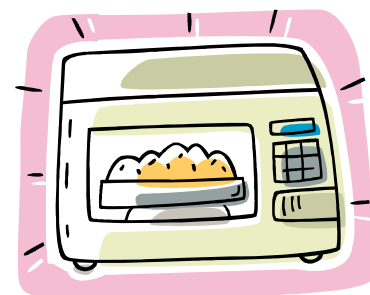


**\*必要な器具\***

- ・耐熱のボウル
- ・ゴムベラ
- ・ラップ

**\*準備しておくこと\***

- (1) こしあんは5等分し、丸めておきます。
- (2) いちごをこしあんので包み、形をととのえます。



《作り方》

- ① 耐熱のボウルに白玉粉、水、砂糖を加え、ゴムベラでよく混ぜ合わせます。
- ② ラップをかけ、電子レンジ(600W)で1分30秒加熱します。
- ③ もちがふくれてきたら取り出し、ゴムベラでなめらかになるまで練ります。
- ④ 片栗粉を手につけて、もちの1/5量を広げ、中央にあんをのせて包みます。
- ⑤ 端をしっかり閉じ、形よく腰高に丸めます。

**和菓子の材料について**

**白玉粉**・・・もち米を水につけてやわらかくし、すりつぶして水でさらし、乾燥させたもので、大福もち、白玉だんごなどを作るときに使います。

**上新粉**・・・うるち米を洗って乾燥し、粉にしたもので、だんごを作るときに使います。

