

いちご大福



◇材料〈20個分〉

A	もち生粉	250g
	水	300cc
	砂糖	200g
	いちご	20粒
	こしあん	30g×20個分
	コーンスターチ	適量

準備

1. 砂糖は60g・70g・70gに分けておく。
2. いちごは洗ってへたを取り、水分をよくふきとってあんをはかしておく。

いちごの頭が少し出るくらいにあんを包む方が、生地からいちごが透けて見えて可愛い。

◇作り方

1. 耐熱用の容器にAを入れよく混ぜ合わせる。
ふたをして電子レンジ強で4分間加熱する。
2. レンジから取り出し1回目の砂糖60gを20g・20g・20gに分け、
1回目の20gを加えしっかり練りながら混ぜ、2回目の20gを加え混ぜ、
3回目の20gを加え同様にしっかり混ぜたらレンジ強で1分間かける。
3. 2回目の砂糖70g(30g・20g・20g)を②と同様にしっかり練りながら混ぜ、
レンジ強で1分間かける。
4. 3回目の砂糖70g(30g・20g・20g)も同様に加え混ぜて、
レンジ強で1分間かける。
5. バットにコーンスターチをひろげ、その上に生地を入れ20等分する。
6. 生地をたたきながらひろげ、あんをはかしたいちごの先を生地につけ包む。
7. 余分なコーンスターチをはらってグラシンなどのケースに入れる。

