

いちご大福



☆ 材料	いちご	15個
	白玉粉	100 g
	砂糖	80 g
	水	180cc
	白餡	300 g
	打ち粉	適宜

☆ 下準備

いちごは洗ってヘタをとり、水気をよく切っておく

餡を15等分（1個約20g）し、いちごを包んでおく
（片栗粉を手につけると餡が手につきにくくなります）

☆ 作り方

- ① 耐熱ボウルに白玉粉・砂糖・水をよく混ぜ合わせる
ラップをかけ電子レンジ(600W)で4分加熱する
- ② 取り出してすぐに木べらでよくかき混ぜる
手がだるくなる位まで混ぜる
- ③ 再びラップをし1分加熱する（中が透明になっていること）
- ④ 取り出して餅になる位まで練る
- ⑤ 台の上に打ち粉を多めにふり、生地を取り出して
餅をまわす要領で15等分する
- ⑥ 丸くのばした生地に餡で包んだいちごをくるむ