

# いちご大福

和食

デザート

## 材料 (10個分)

いちご	10個
こしあん	200g
白玉粉	150g
砂糖	0~30g
水	200cc
片栗粉	適量



## 作り方

1. いちごのへたをとり、キッチンペーパーで拭く。  
こしあんを10等分する。
2. いちごを、こしあんあんで包む。
3. 耐熱容器に白玉粉、砂糖を加えて水を少しづつ注ぎながら、よく混ぜる。
4. **3**をラップして2分(500w)加熱して取り出し、混ぜながら練りもう1度ラップし2分加熱し適当な硬さに仕上げる。  
もち状でなければ、加熱作業を繰り返す。
5. バットに片栗粉を敷き**4**の生地をその上に取り出して  
手に片栗粉をつけて10等分にし、さらにそれぞれを円盤に伸ばす。
6. **2**のいちごを**5**の生地生地で包んで手のひらで転がし丸める。

所要時間 30分

主な調理器具 耐熱容器、バット