

# いちご大福

## Daifuku of strawberry



### 材料

いちご	12個
こし餡	360g
白玉粉	150g
砂糖	70g
水	180cc

### 作り方

- 1 いちごは洗ってペーパーで水気を拭き取り、ヘタをとる。
- 2 1個当たり 30gずつの餡子を量る。
- 3 ラップに30gの餡とイチゴをのせて、イチゴの全体を餡で包む。
- 4 耐熱ボウルに白玉粉を入れ、水を加えて溶かす。
- 5 砂糖を加えてかき混ぜる。
- 6 フタをして、レンジ (600W) で3分かけて取り出し、ゴムベラでかき混ぜる。
- 7 再びフタをして、2分30秒レンジで加熱して混ぜる。
- 8 半透明になったら、片栗粉をまぶした台の上に取り出す。
- 9 冷めないうちに、スケーパーなどで12個に分ける。※熱いので注意して！

### コツ・ポイント

- \* 両手に片栗粉をまんべんなくつけて丸めると、生地が手につかず丸めやすく形が整いやすい。
- \* いちごは小粒のほうが、形が整いやすく作りやすい。
- \* レンジのワット数で加熱時間が前後するので、しっかり生地が半透明になるように調整してください。
- \* 生地は出来立ては熱いので、やけどに注意！ただ、冷めてしまうと生地が伸びなくなるので、程よく粗熱が取れた生地を手早く扱うこと。