

電子レンジで作れる

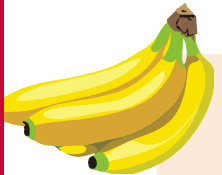
# いちご大福

♡♡♡♡ 材料 (10 個分) ♡♡♡♡

白玉粉	100g
砂糖	100g
水	180g
いちご	10 粒
白あん	300g
米粉(または片栗粉)	適量

♡♡♡♡♡ 作り方 ♡♡♡♡♡

1. 白あんを 10 等分しておき、ヘタを取ったいちごを白あんて包む。
2. 耐熱容器に白玉粉と砂糖を入れ、水を少しずつ加わえて白玉粉をつぶしながら混ぜる。
3. 電子レンジ 600W で 3 分加熱する。
4. 3 を取り出し、硬い所と柔らかい所があるので、生地が均一になる様にスプーンなどで混ぜる。
5. もう一度電子レンジ 600W で 3 分加熱した後、取り出してよく混ぜる。
6. 米粉(または片栗粉)をひいたバットに 5 をあけ、10 等分に分ける。
7. 6 の生地で 1 の白あんを包む。



いちごの代わりに ブドウ(皮つき)や プチトマトで  
アレンジしてみてね ♪  
すぐに食べるならバナナやキーウィでも美味しいよ

