



いちご大福



材料(4個分)

上新粉	30g
上白糖	30g
水	50cc
いちご	4個
つぶあん (こしあんでもOK)	60g
片栗粉	適量

つくり方

- ① 上新粉、上白糖、水を耐熱容器に入れよく混ぜる。
(生地)
あんこは4等分しておく。
いちごはヘタを取り、よく洗って水気をよく拭いておく。
- ② ①の生地を600wの電子レンジで2分半程度加熱する。
(加熱が不十分な場合は30秒ずつ加熱する。)
- ③ ②の生地をよくこねて4等分にする。
- ④ 片栗粉で打ち粉をしながら丸く伸ばし、つぶあん(こしあん)といちごを包んでできあがり。

子ども達の「食べたい」という声からできた人気のレシピです。

「つるのこ餅」をアレンジしたレシピで、小さい子どもでも安心して食べることができます。