

献立名 (いちご大福)

新食感♪もちむぎスイーツ いちご大福

電子レンジで作るととても簡単ないちご大福のレシピです。もちむぎ粉を使っているので、翌日も柔らかいです。



(材料20個分)

食品名	分量
もちむぎ粉	200g
砂糖	80g
水	400cc
いちご	20粒
白あん	400g
片栗粉	適量

作り方

1. いちごはへたを取り、20等分したあんこで包んで丸める。
2. もちむぎ粉と砂糖を深めの耐熱容器に入れて混ぜ、水を少しずつ加え、よく混ぜる。
3. ②にふんわりとラップをしてレンジで3分加熱し、取り出してよく混ぜる。これを3回繰り返す。
4. できあがった生地を片栗粉の上に取り出して20等分し、手で丸く延ばして①を包む。