

簡単 レシピ倶楽部

Recipe club



いちご大福

材料(6個分)

- ・白玉粉 100g
- ・砂糖 50g
- ・いちご 6個
- ・こしあん 150g
- ・片栗粉 適量

材料協力

鮮々館オオクボ

- ・いちご
- ・片栗粉

作り方

1. さっと洗ったいちごの水気を切ってへたをとる
2. 6等分したこしあんをラップの上に広げ平らにする
3. ②の上にいちごをのせてくるむ
4. 白玉粉に砂糖を入れてから、水を2、3回にわけてだまをつぶすように混ぜながら加える
5. ④にふんわりとラップをかけて電子レンジ(500W)で2分加熱する。レンジから取り出し、全体をかき混ぜ、更に2分加熱する
6. 半透明になった⑤全体をかき混ぜる(まだ白い場合は再度電子レンジ(500W)で10秒～加熱する)
7. ⑥を片栗粉を敷いたバットに移し、全体に広げて6等分する
8. ③をいちごのへた側を上にして⑦でくるめば完成!



用意する材料はこちら

webサイトも
チェック!



作り方動画やレシピを
ダウンロード出来ます。



監修 雨松明子さん

管理栄養士。保育園栄養士として勤務。離乳食や幼児食などの講座を開催。妊娠中に手ごねパンの楽しさに目覚め、独学で製パンを勉強。ペーカリーレインツリーという屋号で、イベント出店や手ごねパン教室を手掛けている。現在、学園都市カルチャーセンターにて「パンと焼き菓子」教室を毎月第2月曜日に開催中です。