

いちご大福

材料：3コ分

材 料	分 量	材 料	分 量
白玉粉	38g	小粒いちご	3コ
砂糖	30g	こしあん	75g
水	70ml	片栗粉	適量

作り方

- ① 耐熱容器に白玉粉、砂糖、水を入れて混ぜ合わせ、ラップをしてレンジで3分10秒（600W）加熱する。
- ② ①を取り出してゴムベラでもちもちになるまでよく混ぜる。いちごはヘタを切りとっておく。
- ③ ②のあら熱が取れたらもちにたっぷり片栗粉を付け、3等分して丸く広げる。
- ④ こしあんも3等分して500円玉くらいに丸く広げ、その上にいちごを乗せ先を少し出してあんを包む。
- ⑤ ③のもち皮に④を逆さにして（いちごを逆三角に）乗せ、もち皮を伸ばして包んでいき、底でねじるようにしてまとめ、形を整える。