

食材2つだけ!

白玉粉

×

白あん



調理時間

20分

春を感じる愛らしい一品

白あん大福

材料 (6個分)

白玉粉 …………… 100g

白あん …………… 120g

砂糖 …………… 大さじ1

食紅(赤)(好みで) …… 少々

いちご(好みで) …… 3個

1 レンジ加熱する

耐熱ボウルに白玉粉、砂糖、水120ml(分量外)、食紅を入れて粒がなくなるまでよく混ぜる。ラップをかぶせ、600Wの電子レンジで2分加熱する。一旦取り出し、全体をしっかりと混ぜる。ラップをして再び600Wで2分加熱する。

2 包む

白あんを6等分する。まな板に片栗粉大さじ1(分量外)を広げ、1を取り出し、包丁で6個に切り分ける。片栗粉をまぶしながら切り分けた1を熱いうちに手でのばし、白あんといちご1/2個をのせて半分にたたむ。



このお店のチラシが見られる!

トクバイ

検索