



<材料> 10個分

いちご 10個

●あん

小豆 70g

水 適量

砂糖 大さじ4

食塩 少々

●求肥

白玉粉 130g

砂糖 大さじ3

水 180cc

片栗粉 適量

(作り方)

- ① いちごは洗って、ヘタを取る。
- ② 鍋に小豆とたっぷりの水を入れ、中火にかける。沸騰したら水を一度捨て、小豆がやわらかくなるまで煮る。
- ③ ②に砂糖を入れ、食塩で味を調える。
- ④ ③をバットに入れて冷やし、10等分にする。
- ⑤ いちごを④のあんで包み、丸める。
- ⑥ 耐熱ボウルに白玉粉・砂糖・水を入れ、ダマがなくなるまで混ぜる。
- ⑦ ラップをして、レンジ(500W)で2分加熱する。
- ⑧ ⑦をレンジから取り出し、ヘラでかき混ぜる。
- ⑨ ⑧に再度ラップをして、1分30秒加熱する。
- ⑩ ⑨をヘラでよく混ぜ、半透明になったら、片栗粉を入れたバットに出し、10等分にする。
- ⑪ ⑤に⑩の求肥をかぶせるようにして包み、丸める。

あんは市販のものを使われても、
おいしくできますよ☆