

ウララ矯正歯科クリニック

Contact Info: Office :052-252-8217

E-mail: info@ulala-ortho.com

かんたん…イチゴ大福♪

作り方

- 1, 白玉粉に水を加えて、つぶつぶがなくなるまで泡だて器でよく混ぜる
- 2, 薄力粉、砂糖、はちみつを加えて、さらに混ぜ合わせる
- 3, ホットプレートで150°Cに熱し、2を大さじ2~3杯分流し入れ、約4センチ×10センチの楕円状に整える
- 4, 上面が乾いて白っぽくなったなら、裏返してさっと焼く
- 5, 適当にカットしたイチゴとお好みのあんを入れて巻いて出来上がり！

生地が冷めてからイチゴとこしあんを巻くようにしてください。こしあんは手作りすると甘さ控えめにできていいかと思います。パパが作れば、株が上がる事間違いなしです(笑)是非チャレンジしてみてください！

材料 (4人分)

- 白玉粉…80g
- 水…200cc
- 薄力粉…50g
- 砂糖…大さじ1
- こしあん…100g
- イチゴ…4粒