

米粉のいちご大福（8個分）

米粉 70g
白玉粉 30g
てんさい糖 20g
お水 150cc
いちご 8個
こしあん 160g（粒あん、白あんお好みで）
片栗粉 大きじ2



作り方

- ① いちご8個を洗い、あんこは8等分に丸めておく。
- ②耐熱ボールに米粉、白玉粉、砂糖を入れへらで混ぜ、少しずつ水を加える。ゴムべらで混ぜる。
- ③②にラップをかけ、500Wのレンジで3～4分ほど加熱する。熱いうちに練り混ぜる。
- ④大きな皿に③を8等分して、表面に片栗粉をまぶし、いちごとあんこを乗せ丸める。