

～お菓子の巻～



いちご大福

材料 10個分

白玉粉	200 g
水	240cc
砂糖	100 g
いちご	5個
あんこ	適量
片栗粉	少々



できあがり

作り方

1. 白玉粉・さとうをボールにいれ、よく混ぜる。水をくわえてさらに混ぜる。
2. ボールごとレンジに入れて、「強」で3分あたためる。
3. レンジから取り出し、よくまぜる。
4. もう一度、レンジに入れ「強」で3分あたためる。
5. かたくり粉を入れたバットにとり出す。
6. 10個分ぐらいに分けて、大人の手のひら大ぐらいの平たい丸をつくる。
7. 平たいおもちの中心に、いちごの先をおき、その上にあんこをのせる



おもちをつつんだらできあがり～！！

小さいお子さんと一緒にする時は…

- ・洋服が汚れやすいので、エプロンなどをして気にせずに作らせたほうが楽しめると思います
- ・加熱直後のおもちは、大変熱いのでやけどをしないように十分注意してください。

