

お家で作れる

かんたん!フルーツ大福

材料(8個分)

フルーツ(いちご・パイナップル・バナナ・キュウイ)	
あんこ(つぶあん・こしあん)	240g
白玉粉	100g
砂糖	50g
水	120ml
片栗粉	大さじ2



—作り方—

1. あんこは粒あん・こしあん、好きなあんこを用意してください。
1個あたり30gに軽量する。
2. 手のひらにラップを広げて、あんこを乗せフルーツを真ん中に置きおしこむ。
ラップで丸く包んで茶巾絞りにする。8個用意する。
※これで手が汚れませんね★
3. 耐熱ボウルに白玉粉・砂糖を入れて軽量するし、水を少しずつ入れながら粉っぽさがなくなるまで混ぜる。
4. ボウルにラップをし600wのレンジで2分加熱する。
★加熱後は表面に膜が出来た状態。
5. ヘラで全体が均一になるように、力を入れてしっかりと混ぜる。
混ぜ続けると生地に伸びが出て、色も少し半透明になってきます。
冷めてしまった生地を温めるためにもう一度レンジで1分加熱し再度軽く混ぜる。
6. 片栗粉を敷いた器に入れ、生地が温かい内に生地全体に片栗粉をつける。スケッパーなどで、生地を分ける。(8等分)
7. 生地を両手でひっぱりながら、丸く広げて、生地の真ん中にあんこを乗せて、あんこが、かくれるように包みこんでいく。
器に乗せる時に、底の部分には器にひっつかないように、少し片栗粉をまぶして大福のできあがり!