

材料(6個分)

- 求肥
- 白玉粉 80g
- 砂糖 40g
- 水 90ml
- 片栗粉 適量
- こしあん 150g
- いちご 6個



作り方

1. 準備。いちごはヘタを取り、水気を取っておきます。こしあんを6等分にして丸めておきます。
2. 1. 耐熱ボウルに、求肥の材料を加えよく混ぜます。
3. 2. ラップをし、600W レンジで2分加熱し、全体を混ぜ、再度 600W レンジで1分30秒混ぜます。
4. 3. 片栗粉をまぶし、6等分にします。
5. 4. こしあんを包みます。その後、綺麗なキッチンハサミで切り込みを入れます。
6. 5. 切り込み部分からいちごを入れて、形を整えて完成です。

料理のコツ・ポイント

求肥を作る際、レンジに入れる前に白玉粉は完全に溶けていなくても大丈夫です。加熱