

いちご大福

材料（6個分）

いちご	6個
餅粉（白玉粉でもよい）	100g
上白糖	50g
こし餡	200g
片栗粉	適宜
水	100cc

作り方

- ⑦ いちごは水洗いし、へたを取ってペーパータオルなどで水気をきっておく。
蒸し器のお湯を沸かしておく。
- ⑧ 餅粉に水を入れ、木べらで手早く混ぜたら布を敷いた蒸し器に乗せて20～30分蒸す。
- ⑨ 餡を6等分に分け、いちごをつぶさないように餡で包む。
- ⑩ 蒸しあがった②の餅を鍋に入れ弱火にかけて、上白糖を3回くらいに分けて練りこむ。
- ⑪ 練りあがった餅を、片栗粉を敷いたバットに広げ6等分に切る。
温度が下がるとやや硬めになるので、あまり冷めないうちに手早く作業を進める。
- ⑫ 餡で包んだいちごを潰さないように餅で包む。包み終わりを下にして、丸く整えて出来上がり。