

手づくり
応援!



レンジで簡単!

白玉・いちご大福

合わせてどうぞ

5 冷蔵
長崎・熊本県
いちご
250g前後

表紙
掲載品

本体 398円
(税込 430円)

チャックシール付袋



500g



白あんを使ったいちご大福の
レシピが載っていたのですが、
すごく美味しくできました。
友達にも教えてあげたら大好評!
またレシピをのせてください。
パルコップ 組合員さん



いちご大福作りに購入して
みましたが、おいしかったので
よく購入するよう
になりました。
コープしが 組合員さん

白玉・
いちご大福の
作り方
(約8個分)

- ①和菓子白あん240gを8個に分けて、いちごまたはお好みのフルーツなどを包み丸めておく。
- ②耐熱ボウル(なければ丼)に、白玉粉100gを入れ、水120ccを少しずつ加えてとかし、砂糖50gを入れてかき混ぜる。
- ③ラップをかけて電子レンジ(500W)に入れ、2分間加熱する。
- ④電子レンジから取り出して、しゃもじでかき混ぜて、粘りを出す。

- ⑤再度、ラップをして1分間電子レンジで加熱する。
- ⑥取り出して、もう一度しゃもじでかき混ぜる。
- ⑦再度、ラップをして1分間電子レンジで加熱する。(表面がふくれてきたら、止めること)
- ⑧片栗粉適量の上に、⑦を取り出し、手に粉をつけてから8個にちぎり、①を包み、丸くする。

※電子レンジのW(ワット)数によって、時間は1~2分間前後します。

86

橋本食糧工業
和菓子
白あん
500g

いんげん豆とグラニュー糖のみで炊き上げ。(258kcal/100g)
賞味期間:1年

3ヵ月/に一度
本体 298円
(税込 322円)

87

川光物産
CO-OP 白玉粉
200g

水稲もち米100%使用。滑らかな白玉粉。
(370kcal/100g)
賞味期間:1年6カ月

3ヵ月/に一度
本体 260円
(税込 281円)