







だいふく つく いちご大福を作ろう







だいふく つく どうぐ いちご大福を作るための道具

		
ボウル	まないた・ほうちょう	ヘラ
		
バット	けいりょう 計量カップ	ラップ

だいふく ざいりょう ぶん
いちご大福の材料（6こ分）

		
しらたまこ 90 g	いちご 6こ	さとう 40 g
		
かたくりこ 大さじ3	あんこ 200 g	みず 1/2カップ

したじゅんび
(1) いちごの下準備

		
いちごをあらう	へたをとる	うえをきる
		
かんせい 完成		

(2) いちごをあんでつつむ






		
ボウルにあんをだす	いちごをあんでつつむ	
		
バットにならべる		

だいふく き じ (3) 大福生地をつくる

		
しらたまこをい ^い れる	^{みず} 水をいれる	^て 手でまぜる
		
ラップをする	レンジで ^{ふんか} ふんか ^{ねつ} ねつ 2分加熱する	まぜてさらに ^{ふん} ふん 2分ほど ^{かねつ} 加熱する

だいふく なかみ き じ

(4) 大福の中身を生地でつつむ

		
<p>かたくり こ はい 片栗粉が入ったバットの</p> <p>うえ き じ ひろ 上に生地を広げる</p>	<p>てきど おお わ 適度な大きさに分ける</p>	<p>(2) をき じ 生地でつつむ</p>
		
<p>まるめる</p>	<p>かんせい 完成</p>	