



お料理 クリップ

お鍋一つで、フライパン一つで

イチゴ大福
フライパンの中で「ゆでる」と「練る」。切り餅を使って、気軽さ倍増です。



■材料 (4個分)

- 切り餅……………2個 (100g)
- 砂糖……………30g
- 片栗粉……………適量
- A [白あん(市販)…150g] → あんで包む
- イチゴ……………4個

■作り方

- 1 フライパンに餅と水を入れて火にかける(写真)。柔らかくなれば湯を捨て、砂糖、水大さじ2を加えて練る。
- 2 片栗粉を振った皿に1を取り出し、4等分にしてAを包む。



餅がかぶる程度の水を入れる

■餅が皿や手に付きやすいので、片栗粉を多めに使うと作業しやすくなります。

ポイント!



本文レシピ / 大阪ガスクッキングスクール

撮影 / 國米恒吉