

お料理 クリップ

和創作で美味発見

本文レシピ／大阪ガスフッキングスクール

撮影／東谷幸一

**ブドウの
クリームチーズ大福**
レアチーズケーキのような味わいが
新鮮！みずみずしいブドウの
甘さとも好相性です。



■材料 (6個分)

ブドウ(種なし)……………6粒→皮をむく
白玉粉……………60g
上新粉……………20g
砂糖……………60g
水……………130ml
片栗粉……………適量

A [クリームチーズ…50g
白こしあん……………30g
砂糖……………大さじ1・½] → 混ぜ合わせる

■作り方

- 1 Aを6等分して、ブドウを1粒ずつ包み、冷蔵庫で冷やす。
- 2 耐熱ボウルに白玉粉を入れ、水を少しずつ加え混ぜ、さらに上新粉、砂糖も加えて生地を作る。ラップをかけて電子レンジで約2分加熱し、ヘラで練り混ぜて再び1分半加熱する。
- 3 2をさらに混ぜた後(写真)、片栗粉を広げたバットに取り出す。6等分して1を包む。



しっかり練り混ぜ、粘りとコシを出す



■粉類と水を合わせる時、ダマにならないよう、少しずつ混ぜましょう。

