

## ～ イチゴ大福作り ～

3月3日(土) 10:00～12:00 於: 平和台集会所



ずっと雨模様の天気が続いていたが、今日はまだ少し寒くて時々薄雲もかかったものの、ひな祭りにふさわしく春を感じさせられる日だった。

Mさん作の、紙籠に入っ

た布ぐるみのお雛様とSさん手作りの可愛い蜷のスズメと草履をテーブルに飾り、その前で大福作りが始まった。今日の指導はメンバーのYさん。電子レンジを使って簡単に出来てびっくり!

材料: 白玉粉 砂糖(今日はざらめ) 少し こし餡 片栗粉(打ち粉用) 苺



作り方: 1. 餡を1個分ずつに分けておき、ヘタを取った苺のヘタ側を下にして頭を残して、苺に餡の着物を着せた感じに作っておく。

2. 丼のような深い物(後でそのまま電子レンジに入れられる

物)に白玉粉と砂糖を入れて混ぜる。

3. 水を少しずつ入れて、濃いめのドロっとした状態になるまで(だまが残らないように気をつけて)よくかき混ぜる。

4. 丼にラップをかけて、①2分半ぐらい電子レンジにかける。②ラップを開け



てよくかき混ぜて上を平らにしてラップを閉じて ③2回目 2分 3回目 1～2分 生っぽくなるまで繰り返す 5.手に片栗粉を付けて4の餅を1個ずつに丸めて伸ばし、餡を着せた苺に頭から被せ(苺が少し透けて見えるように)包み込んで出来上がり!

他に、餡に桜の塩漬けとくるみ(Oさんの提供)を夫々刻んで混ぜた桜大福とクルミ大福も塩味が効いていておいしかったです。

出来上がった3種類の大福をお雛様の前にもお供えして、甘酒を飲んでから、お茶と大福を頂きました。小さなお雛様達と大きな大福達のコントラストがとてもユーモラスで笑ってしまいました。

(星)



ウサギとスズメ



和綴じノート