

【やままゆ連・手作りカフェー】

## ～ 電子レンジで苺大福 ～

4月7日(土) 10:00～12:00 平和台集会所

苺の甘酸っぱさと甘いあんこの取り合わせが絶妙な「苺大福」を電子レンジを使って作りました。

材料、小ぶりの苺20粒、あんこ500g(苺1粒に約25g/市販のやや硬めの漉し餡)、白玉粉280g、砂糖30g、片栗粉少々(餅成形用)、ぬるま湯360～380cc。



苺を洗い、へたを取りペーパータオルなどで水分を拭き取り、あんこで包む。へた(下)の部分をやや厚めに、頭の部分にあんこは付けず苺の赤色活かす。

大福餅の皮をつくる。耐熱容器に白玉粉と砂糖を入れ、ぬるま湯を少しずつ加え充分トロトロになるまでスプーンで溶く。溶けた白玉粉の入った容器にラップをして電子レンジで、最初2分30秒加熱、取り

出してしっかり練り混ぜ、次は1分30秒というように加熱時間を減らしつつ様子を見ながら加熱と練りを2,3回程度繰り返す。加熱と練りの目安は全体に透明感が出て餅米の炊けた香りがするのでわかる。出来たての餅は高温なので火傷に注意しながら片栗粉を広げた上に置き20等分する。あんこに巻かれた苺の上から餅を被せ包む。

ポイントは白玉粉を「溶く」ぬるま湯の量が多いことです。団子作りでは耳たぶ程に「こねる」ですが。お菓子作りはレシピ通り分量を守ることと聞きます。ホントに手軽に楽しく美味しい立派な和菓子が出来ました。カフェメニュー:「苺大福」,桜餅



(斎藤光代)