



おうちでチャレンジ!
らくらく
レシピ

かんたんいちごだいふく

お正月の残ったおもちで!



ra - 33

材料<4コ分>

もち・・・120g (小さい丸餅4コ)
さとう・・・大さじ1
水・・・大さじ3
こしあん・・・120g
いちご・・・4コ
かたくり粉 (打ち粉用)・・・大さじ2



【一口メモ】

お正月の残ったおもちでかんたんに作れます! いちごは、小さめのものを選ぶと作りやすいです。

作り方

①いちごは、へたを切って洗う。水分をペーパーでふき取り、あんこでつつみ丸めておく。

②耐熱容器に、もち、さとう、水を入れて、ふんわりとラップをして2分加熱する。いったん取り出して混ぜ合わせ、再度1分程度加熱する。

③バットにかたくり粉をふって②を入れて広げ、片栗粉をまぶし、4等分する。

④①を③で包んでできあがり。