

こうはく だいふく  
**紅白いちご大福**



🍴 ざいりょう 材料 (10個分)

- ・白玉粉しらたまこ . . . . . 150gグラム
- ・グラニュー糖とう . . . . . 30gグラム
- ・水みず . . . . . 210mlミリリットル
- ・片栗粉かたくりこ . . . . . 適量てまりょう
- ・食用色素 (赤)しょくよくうしよく . . . . . 少々あか
- ・いちご . . . . . 10個こ
- ・餡子あんこ . . . . . 300gグラム

※餡子あんこは「つぶあん」「こしあん」  
「白あん」どれでもOK! お好み  
で選んでね。

🍴 つか とうぐ 使う道具

耐熱ボウル・泡立て器・ゴムベラ・包丁・まな板・バット2つ・ラップ・

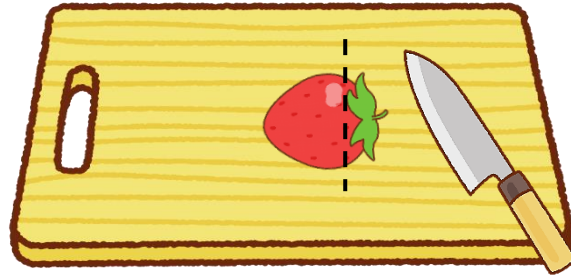
計量カップ・クッキングスケール・スプーン・電子レンジ

🍴 つく まえ じゅんび 作る前の準備

・白玉粉しらたまこ、グラニュー糖とう、水みずは全て半量ずつに分けておく

# 🍓 作り方

- ① いちごを洗ってへたを切り落とす



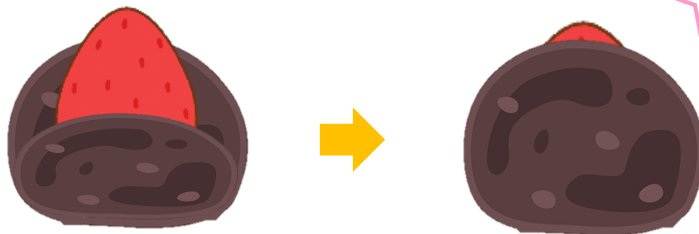
- ② 餡子を30gずつ団子状に丸める

## ポイント

少しだけ手を濡らしてから丸めるようにすると餡子が手にくっつきにくくなってやりやすいよ！濡れすぎていると餡子がべちゃべちゃになってしまうので注意！



- ③ ②の餡子を5つだけ手のひらで軽くつぶして、①のいちごを図のように先が少しだけ出る感じでやさしく包む



包み終わったら②の餡子と一緒にバットに入れ、ラップをしておこう！

## ポイント

- 餡子をつぶしたとき真ん中を少し薄めにしておくと包みやすいよ！
- いちごの先の方へ向かって、下から上へまわりのあんこをのばすようにして包もう！穴が開かないよう気をつけながら丁寧に🌟



- ④ 耐熱ボウルに白玉粉75g、グラニュー糖15g、水110mlを入れて  
白玉粉の粒がなくなるまで泡立て器でよく混ぜる
- ⑤ バットに片栗粉を入れ全体に広げておく
- ⑥ ボウルにふんわりラップをかけて500Wのレンジで1分加熱する。  
レンジから取り出し、すぐにゴムベラで混ぜる
- ⑦ ⑥と同じようにしてもう1度1分加熱する。レンジから取り出し、  
すぐにゴムベラで混ぜる

### 加熱後の様子・ポイント

- ⑥では加熱後もほとんど変化はなく多少温まったかなという  
くらいの液体状なので、こぼれないよう静かに混ぜてね
- ⑦では少し液体が残ってほとんどが固形状になるので、固まった  
部分を崩しながら液体部分と混ぜあわせ、ひとまとめにしよう！



- ⑧ ⑥と同じようにして500Wのレンジで50秒加熱する。レンジから取り出し、  
手早くしっかり混ぜてまとめる
- ⑨ ⑧をゴムベラで一気に入くあげて⑤のバットに入れ、片栗粉を全体にまぶす

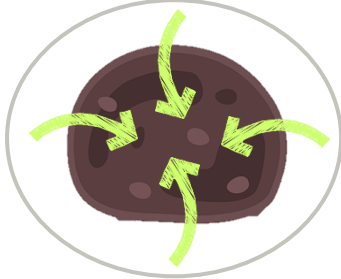
### ポイント

- 片栗粉をまぶすときは自分の手にも片栗粉をつけてから  
生地に触るようにすること！そのまま触ると手にくっついて  
もちのようにのび、ベタベタして大変なことに🍡
- この手順⑨からこの後の手順⑪までは生地が冷めないうちに手早く  
行ってね！生地が冷めるとのびが悪くなって包みにくくなるよ🍡

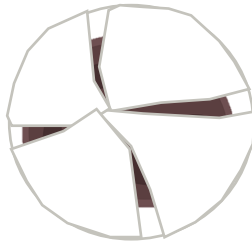


- ⑩ ゴムベラに片栗粉をうっすらつけて⑨を5等分にカットする
- ⑪ 手に片栗粉をつけてカットした生地を1つずつ円形に形を整えながら手のひらサイズにのばして、③の餡子やいちご入り餡子を包む

(真上から見た図)

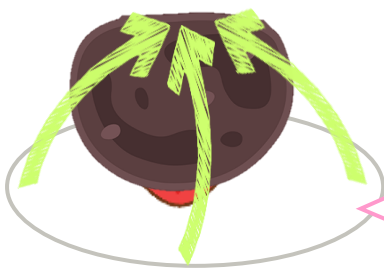


(真上から見た図)



餡子が見えている部分は、指で生地をつまんでぎゅっと生地同士をくっつけるかんじで包もう！

(横から見た図)



いちご入り餡子はいちごを下向きにして包もう！

## ポイント

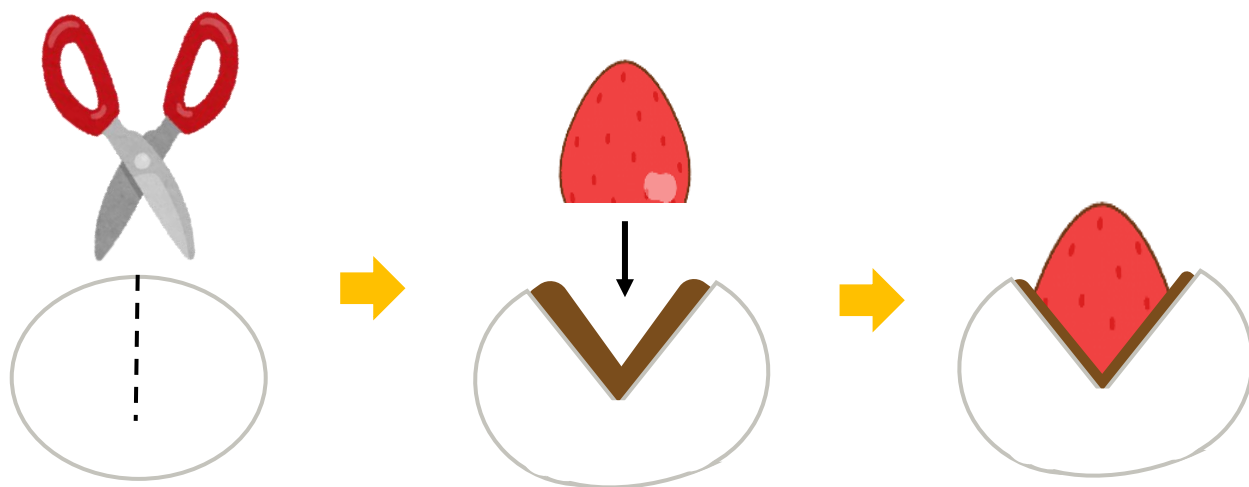
- 生地をのばすときは真ん中の部分が若干分厚めになるようにのばそう！
- 包むときはやさしく生地をひっぱりながら包んでね。ひっぱりすぎて穴が開かないように注意！
- 包むときのびて出てくる内側の生地は熱いときがあるので、火傷しないよう十分注意してね！



- ⑫ つまんだ部分を下にして丸く形を整える。いちご入り餡子の<sup>だいふく</sup>大福はこれでできあがり♪



- ⑬ 餡子だけ包んだ大福は、図のようにキッチンばさみで切れ目を入れて  
切れ目にいちごをのせてできあがり♪



- ⑭ 残りの白玉粉75g、グラニュー糖15g、水110mlに食用色素（赤）を  
加えたものも、④～⑬の手順と同じようにしてつくる

- ⑮ 大福の表面の余分な片栗粉を軽くはいたら紅白いちご大福のできあがり☆

