



人気の和菓子をご自宅で  
**いちご大福**

- 【作り方】**
- ①イチゴは水洗いし、ヘタを取って水気をふいておく。
  - ②厚手のなべに水と砂糖を入れ、お湯が沸騰してきたら、餅米粉を入れてすばやくしゃもじで混ぜる。混ぜたら弱火にしてさらによく混ぜる。練りあがったら冷ましておく。
  - ③別の容器に餅取り粉（分量外）を多目にふり、手にも餅取り粉をつけて、②を広げる。7～8個にちぎり、中にあんとイチゴを包んでできあがり。

---

**【材 料】** ・イチゴ 7～8個 ・餅米粉 150g ・砂糖 40g ・水 250g  
7、8個分 ・白あん 200g