

平成 19 年 3 月 10 日 イチゴ大福と白玉粉に挑戦する。

イチゴ大福 あずきのあんこ 25 g で小さめのイチゴを包み 25 個作っておく。

白玉粉 200g と上新粉 100g 砂糖 120 g を水 300cc で溶かす。かき混ぜてはレンジを 2 分を繰り返して皮が透き通るまでレンジにかける 6 回位（熱いので水をつけながら、皮の部分をもち状態になる）皮を 25 等分にする。広げてイチゴのあんをくるむ。片栗粉の上に転がし、粉をはたいて出来上がり。



白玉粉 白玉粉にその半分位のとうふを入れて耳たぶ状態位の硬さにこねて 1 円位の大きさに丸める。鍋に湯を沸かしておき沸騰したら入れて浮きあがったら水にとる。

あんを薄めて茹でた白玉団子を浮かべる。

