

秋の大福フェスティバル!!

メープル大福



材料(4個分)

白玉粉	25g
もち粉	25g
三温糖	10g
水	65g
メープルゼリー	6袋
白あん	80g程度
片栗粉	少々

作り方

- 1 ラップを広げ、白あん20gとメープルゼリー1袋をしぼり、球状に丸める。冷凍庫で1時間以上冷やしておく。
- 2 もち粉と三温糖、水とメープルゼリー2袋をそれぞれ混ぜ合わせておく。
- 3 耐熱ボウルに白玉粉と2を入れ、よく混ぜ合わせる。
- 4 ラップをかけ、レンジ(500W)で2分間加熱し、全体をよく混ぜる。
- 5 再びレンジ(500W)で1分間加熱し、全体をよく混ぜる。
- 6 さらにレンジ(500W)で30秒加熱を繰り返し、透明感がでるまで加熱する。
- 7 片栗粉をしいたバットの上に入れ、4等分に分割する。
- 8 生地を円形に広げて、1をのせ、手早く包む。

* 工程1でよくひやしておく、後の作業が行いやすくなります。

* 工程7以降は手早く行ってください。時間がたつと生地がたくなり、メープルゼリーを包みにくくなります。