レシピ０２　入力文字

イチゴと大福のコラボした美味しいおやつ

いちごは洗って水気をきり、へたを取る。

１個３０gのあんこを量る。

１個３０ｇのあんこにいちごをのせてあんで包み丸める。

耐熱容器に白玉粉と砂糖を入れ、水を加えて溶かす。

フタをしてレンジ（６００w）で２分加熱（１２個は２分３０秒）。

レンジから取り出しかき混ぜる。

再度フタをして１分３０秒（１２個は２分）レンジで加熱して混ぜる。

かき混ぜ半透明になったら片栗粉の上に取り出す。

温かいうちに両手に片栗粉を付け８個（１２個）にちぎり分ける。

生地を円形に伸ばし、あんで包んだいちごをのせ底を包み手のひらに乗せコロコロと丸める。

８個（１２個）

白玉粉１００ｇ(１５０ｇ)

砂糖５０ｇ（７０ｇ）

水１２０ｇ（１８０cc）

片栗粉適量

イチゴ８個（１２個）

あん２４０ｇ（３６０ｇ）