

みかん大福

材 料 (6個分)



◆みかん (小)	6個
◆白あん	300g
◆白玉粉	300g
◆砂糖	200g
◆水	300cc
◆片栗粉	適宜

◆◆◆ポイント◆◆◆

白玉粉の生地は手につきやすいので、片栗粉をしっかりつけて成形してください。
また、包み込む側に片栗粉がたくさん付いていると舌触りがわるくなります。

- ① みかんは皮をむき、白い筋をしっかりと取る。
- ② ラップに白あんを薄く丸く敷き、みかんをのせて白あんて包む。
- ③ 白玉粉、砂糖、水を鍋に入れ、白玉粉が溶けきるまでしっかりと混ぜる。
- ④ 白玉粉が溶けたら弱火にかけ、透明感が出てくるまでしっかりと混ぜ続ける。
透明感が出てから、5分程度は練る。
- ⑤ バットに片栗粉を薄く敷き、④の生地を入れる。
- ⑥ ⑤の生地がさわれる温度になったら6等分にし、丸く伸ばし、②のみかんを中央におき、生地で包んで出来上がり。