

みかん大福



材料 4人分

・みかん 4個

【団子】

・白玉粉 200g

・砂糖 大さじ4

・水 240ml

【あん】

・白あん 300g

【手粉】

・片栗粉 100g

作り方

- ① みかんの皮を剥き、白いスジも丁寧に取ります。
- ② 皮を剥いたみかんを半分にして白あんで包みます。
- ③ 白玉粉・砂糖・水で団子を作り3等分に分け、沸騰したお湯で茹で、浮いてきて火が通ったら、ボウルにあげ熱い内にすり棒でなめらかなるまですり棒で突きます。
- ④ なめらかになった団子を片栗粉を引いた台に出し、8等分にして②のあんを包み丸めて完成です。（※片栗粉の付け過ぎに注意！）