＜資料②＞

みかん大福の作り方

【材料　１人分】

・みかん　１個（３Ｓサイズ）

・もち粉　１５ｇ（白玉粉でもよい）

Ａ（ぎゅうひ）

・砂糖　　　５ｇ

・水　　　２０ml

・白あん　２０ｇ

・片栗粉　適量

※みかんのサイズが大きい場合は，適量分量を増やす。

①　もち粉と砂糖を容器に入れ、合わせておく。水を数回に分けて入れながらよく混ぜる。

…Ａ（ぎゅうひ）

②　Ａにアルミ箔でふたをして、蒸し器で８分蒸す。

（※電子レンジの場合はラップをかけ、１分３０秒程度加熱する。）



③　みかんの皮をむき，白い部分を丁寧に取り除く。

④　③のみかんを，白あんで包む。…Ｂ



⑤　蒸し上がったＡ(ぎゅうひ)を取り出し，スプーンで混ぜてから，片栗粉を敷いた皿の上に出す。



⑥　Ｂをぎゅうひで包んで，できあがり。

