

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)
 - ・砂糖 5g
 - ・水 20ml
 - ・白あん 20g
 - ・片栗粉 適量
- } A (ぎゅうひ)

※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。

