



蜜芋大福



材料 Ingredients	10 個分
蜜芋あん：	
蜜芋ペースト	200g
卵黄	1 個分
砂糖	(お好みで)40g
求肥：	
白玉粉	100g
上白糖	100g
水	150g
片栗粉	適量

作り方 How to make

【蜜芋あん】

1. 蜜芋ペースト、卵黄、砂糖を鍋に入れて弱火にかけ、焦げないように混ぜながら水分をとばし丸めやすい固さにする

【大福】

1. 蜜芋あんを 10 等分にして丸めておく
2. 耐熱容器に白玉粉、砂糖、水を入れてよく混ぜ、ラップをしてレンジで約 2 分加熱する
3. レンジから取り出しゴムベラでよく混ぜ、再びラップをしてレンジで約 2 分加熱する
4. 透き通ってきたら片栗粉をまぶして取り出し 10 個分に切り分け蜜芋あんを包む

新しいレシピを
 随時更新中！
 皆さまからのアイデア
 提案もお待ちして
 います！

