



イチゴさくらもち



材料 約10個分

白玉粉	10g
小麦粉	60g
イチゴ	4粒
市販のこしあん	120g
砂糖	20g
飾り用のイチゴ	2粒



作り方

- 【1】ヘタを取ったイチゴと水100ccはフードプロセッサーで合わせピューレ状にする。
- 【2】ボールに白玉粉・小麦粉・砂糖を入れ【1】を少量ずつ入れながら良く混ぜる。
- 【3】フライパンでホットケーキの要領で小判型に10枚焼く。
- 【4】こしあんを10等分して棒状にし、【3】の皮の手前から巻く。
- 【5】残りのイチゴを12等分に切り飾る。



つぶしたイチゴで薄いピンク色に染めた皮は、イチゴの香りがとても

残っていて、さわやかな味でした。

こしあんは、好き嫌いがありますが、イチゴのおかげなのか皆残す

ことなく食べてくれました。

