

フルーツもち

生地にジュースを混ぜて、色鮮やかなおもちにしました



材料 (8 個)

白玉粉		5 0 g
砂糖		3 0 g
フルーツジュース		1 0 0 ml
白あん		1 2 0 g
缶詰のフルーツ		適量
片栗粉		適量

作り方

- 1 缶詰のフルーツ（パイナップル、ももなど）を一口大に切る。
- 2 白あんを8等分にして、フルーツを包んで丸める。
- 3 耐熱ボウルに白玉粉と砂糖を入れる。ジュースの半量を少しずつ加えてよく混ぜる。
- 4 生地がなめらかになったら、残りのジュースを加えてよく混ぜる。
- 5 ふんわりラップをして電子レンジ600Wで1分加熱し、ゴムベラでよく混ぜる。
- 6 さらに1分加熱して取り出し混ぜる。
- 7 さらに1分加熱して、取り出して、全体に透明感があり、コシのある状態になるまでよく混ぜる。生地がレンジの中でぶくっとふくれてきたら取り出すタイミング。
- 8 片栗粉をしいたバットに入れ、上からも片栗粉をふりかけ、8等分する。
- 9 手のひらに生地を置き、2のあんを包む。
 - ・白餡で作るとジュースの色が鮮やかになります。ジュースはお好みのもので。柑橘系が爽やかでおすすめです。
 - ・ジュースを白玉粉に一度に入れるとダマになりやすいので気をつけましょう。
 - ・レンジの加熱時間は、生地の様子を見ながら調整しましょう。