

柿あん大福

白あんに干し柿を混ぜて作ったオレンジ色のあんの大福



材料（5個分）

もち粉		50g
砂糖		50g
水		50g
白あん		100g
干し柿（正味）		20g
片栗粉		適量

作り方

- 1 干し柿は種とへたをとり、果肉を包丁で細かく切りたたいて潰す。ボウルに白あんと潰した干し柿を入れよく混ぜ、5等分にして丸める。
- 2 耐熱ボウルにもち粉と砂糖を入れ泡立て器でよく混ぜる。
- 3 2 に分量の水を入れ、滑らかになるまで混ぜる。
- 4 3 にふんわりとラップをかけ、電子レンジ 500W で 30 秒加熱して、取り出しゴムベラでよく混ぜる。再び、ラップをかけ 1 分加熱、取り出してよく混ぜる。ラップをかけ、最後に 30 秒加熱してよく練り、餅生地をつくる。
- 5 バットに片栗粉を広げ餅生地を置く。手に粉をまぶして生地が温かいうちに 5 個に分けてあんを包み形を整える。
 - ・干し柿の代わりに、ブルーベリーを細かく刻んで入れてもいいでしょう。
 - ・加熱時間は電子レンジの W 数によって異なります。600W のレンジの場合は加熱時間を少し減らしましょう。