

甘夏大福

<材料（少〜し大きめ 16 個分）>

- 白玉粉……………280g（1袋）
- ビートグラニュー糖……………90g
- 水……………375g
- 甘夏……………16房（2個分）
- つぶあん……………500g（消費材が美味）
- 片栗粉……………適量



<作り方>

- 甘夏 1 個分の皮をピーラーで薄くむき、細かいみじん切りにする。
- 耐熱ボウルに①と白玉粉・ビートグラニュー糖・水を入れ、白玉粉のつぶつぶ感がなくなるまでよく混ぜる。
- 甘夏の実は薄皮と種を外しておく。
つぶあんは 16 等分しておく。
- つぶあんで甘夏の実を包む。（甘夏がはみ出しても OK）
- ②にラップをかけて
500W の電子レンジで 4 分加熱する。
- 一旦レンジから取り出し、木べらで底からよく混ぜ、再びラップをかけてレンジで 4 分加熱する。
（白っぽいところがなくなれば加熱終了。）
- バットに片栗粉を敷き⑥を移し、さらに上から片栗粉を均等にふる
- 手の平にも片栗粉を付け、⑦を 16 等分する。（ピンポン玉サイズ）
- 手の平の上で⑧を広げ④を包む。
（伸ばした白玉生地⑦に④を置いて 2 つ折りして口を閉じてから丸める）



<コツ>

白玉粉で作った餅生地が熱いうちに包む。

ラクラク皮むきを使うと実を傷つけずに皮がむけ、薄皮をはがすのも簡単！

生活クラブで注文できます。甘夏が登場したカタログに注目！（注文のチャンスは年 2 回くらい）

