



丸いことは、良い事だ

今は年中あるけど、苺はやっぱり春

ミルクをかけて、丸ごとパクリ…も、美味しいけど、ちょっとの手間で苺大福に変身を！ 方法は色々だけど、私は簡単レンジ派。

苺に市販の白あんを丸めておく。白玉粉と砂糖と水を泡たて器でシャカシャカ、レンジでチン。取り出して、今度は杓文字かヘラでこね、もう一度レンジ。どちらも2分位。

後はカタクリをつけて丸く平らに その上に白あん苺。

やさしく、やさしく…ぎゅっ まあるく形を整えて…

ハイ！ 美味しい苺大福の出来上がり。

お喋りタイムに花が咲く。



H・K

「大阪のいぶき124号」投稿