

料理名**むかご大福****◎ 材料(分量) 約16個**

・白玉粉	100g	・むかご	100個程
・だんご粉	100g	・山栗	あれば
・砂糖	50g	・餡	約240g
・水	300cc	・片栗粉	適量

◎ 作り方

- ① むかごは薄い塩水で3～4分ほど茹でざるで湯切りしておく。
- ② あれば山栗を甘煮にしておく。
- ③ 白玉粉に水を入れよく混ぜたら、だんご粉・砂糖を入れ混ぜる。
- ④ ③にラップして、3分レンジにかけ（500ワット）取り出し混ぜて、また2分入れ取り出し混ぜて、また1分レンジにかけよく混ぜる。
- ⑤ ④を片栗粉を敷いた上に置き、16個に分けておく。
- ⑥ 餡も16個に丸めてあれば山栗を餡の中に入れておく。
- ⑦ ⑤を丸く伸ばし、むかごを散らした上に餡をおき包む。