

# さつまいも大福



材料 大福 4 個分

A	白玉粉 . . . . . 60g	さつまいも . . . . . 50g
	砂糖 . . . . . 40g	白あん . . . . . 50g
	水 . . . . . 110g	モチとり用の片栗粉適宜

---

手順

1. さつまいもは皮を除き、蒸かしてつぶし、白あんと混ぜる  
→4 等分に丸める
2. 耐熱容器に A を入れダマがないように溶かし、ふんわりとラップを  
かけて電子レンジで加熱する→部分的に半透明になったら一度取  
り出し、しっかりと混ぜる
3. ②を何度か繰り返す、生地全体がモチのようになったら、片栗粉を  
ふったバットの上に生地をひろげ、4 等分する
4. 薄く延ばし広げた生地に①をのせ、丸く包む