

# みかん大福



## 材料（4人分）

白玉粉	50g
水	100ml
砂糖	70g
ミカン （伊予柑・清美など）	8房
白あんこ	120g
片栗粉	適宜

## 作り方

- ① 耐熱容器のボールに白玉粉を入れ、水を少しずつ加えながらよく混ぜる。
- ② ラップをふんわりかけ、側面はぴったりと付けレンジで約2分加熱する。
- ③ 熱いうちに木杓子でよく混ぜ、砂糖半量を加えてさらに混ぜ、ラップをかけてレンジで1分加熱する。
- ④ 熱いうちに、残りの砂糖を加えよく混ぜレンジで30秒加熱し、なめらかになるまでよく混ぜる。
- ⑤ 皿の上に片栗粉を振り、④を取り出して冷まし、8等分する。
- ⑥ ミカンは、房からだし、少し頭を出したようにあんを包む。
- ⑦ 手に片栗粉をつけて、⑤で⑥を包む。ミカンの頭を上にして盛り付ける。

みかん大福は伊予柑・清美など時期によっていろいろなみかんで作れます。

