

## 豆乳きなこフルーツ大福

🕒 調理時間 約15分



## 材料 2人分(ミニサイズ4個)

ちょこっと+豆乳きなこ	2枚
A:白玉粉	50g
A:砂糖	大さじ1
A:水	大さじ6
ぶどう(種なし)	2個
苺	2個(小さめ)
片栗粉(打ち粉用)	適量

## 作り方

1. ちょこっと+豆乳きなこを2等分にそれぞれラップにのせ、上にフルーツをのせて包む。
2. 耐熱ボウルにAを入れ白玉粉の粒がなくなるまでよく混ぜる。
3. 2を600Wのレンジで1分半加熱しレンジから一度取り出し、ゴムベラでよく混ぜる。
4. さらにレンジで1分半加熱し、再びよく混ぜる。
5. 片栗粉をしいたバットに4を取り出し4等分に分ける。
6. 人肌に冷めた5の1つをラップの上に置き1が包めるくらいの丸い生地を作る。(残りの3個の生地はバットに置きラップをしておく。)
7. 1のラップを外し6の生地のにのせて包む。残りの生地も同様の作業を行う。

## ワンポイントアドバイス

室温によってもAの水の量が変わります。  
好きなフルーツで楽しんで!

※調理後はお早目にお召しあがりください。  
※やけどにご注意ください。