

## スライス生チョコのフルーツ大福

🕒 調理時間 約20分 (冷ます時間は除く)



## 材料 4人分 (フルーツのサイズによる)

スライス生チョコレート ..... 3枚  
 A:白玉粉 ..... 100g  
 A:砂糖 ..... 大さじ2  
 A:水 ..... 150ml  
 苺 ..... 2個  
 マスカット(種なしがのぞましい) ..... 2個  
 みかん(小さめがのぞましい) ..... 1個(小)  
 片栗粉..... 適量

## 作り方

- ① ラップをフルーツの数だけ切っておく。スライス生チョコレート2枚を2等分に切り、それぞれラップにのせ、上に苺やマスカットをのせて包む。残りのスライス生チョコレート1枚はラップにのせ、上にみかんをのせて包み、全て冷蔵庫に入れておく。
- 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2分加熱し一度取り出し、ゴムベラでよく混ぜる。さらにレンジで1分半加熱し、再びよく混ぜる。
- ④ 片栗粉をしいたバットに③を取り出し、スクッパーなどで半分にする。片方はそのまま、もう片方は4等分にし、冷めるまで乾燥しないようにそれぞれの生地にラップをしておく。
- ⑤ 冷めた④の4等分にした生地は苺とマスカットを包む用、残った生地はみかんを丸ごと包む用にして、①が包めるくらいの薄い丸い生地を作る。
- ⑥ ①を冷蔵庫から出しラップを外し、⑤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

色々なフルーツで楽しんでみてね。  
 大福の生地が温かい状態だと①のスライス生チョコレートが溶けて包みにくくなるよ。

※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。  
 ※食材を切る際はケガにご注意ください。