

とれたて できたて あさくらの特産品料理コンテスト

料理名	なしの大福餅
朝倉地域産の テーマ食材	なし、ゆず

〔材料表〕 11～12個分。

材料名	分量	材料名	分量
皮		つぶあん(市販品)	150g弱
白玉粉	150g	なし	1個
なしのすりおろし	1cup	片栗粉	適量
砂糖	大さじ1～2		
ゆずの皮みじん切り	20～30g		

〔作り方〕

耐熱ボールに皮の材料を加えゆるめの生地を作り蓋をする。

を電子レンジに2～3分かかり取り出し混ぜ、さらに電子レンジにかけ餅にする。

なしは皮をむき芯を取りスプーンで11～12個丸くくりぬき、残りはみじん切りにする。

あんにみじん切りしたなしを加え混ぜ合わせ、11～12個位に分ける。

片栗粉を広げた中に を取り出し11～12個位にちぎる

に をのせくりぬいたなしを中心に入れ包みこみ出来上り。

〔コメント〕 (出品者から寄せられたこの料理に関する思い出や思い入れ、どんな時に食べるかなど)

手軽に出来る電子レンジ大福です。

出品者の
お名前

橋本講子