

りょうり

お料理しよう! かんたんレシピを紹介します!

りょうり
コツをつかんで かんたんにたのしくお料理しよう!

インターネットで調べるといろいろなレシピがたくさん見つかります。料理は 毎日 作るもの。
時間に余裕がなくても、自分でアレンジしてササッと料理を作れる人になると、これからの人生、
とくすることまちがいなし! 機会を見つけてお料理してね! 合間に片付けもやってみよう!

3分でぱんちやって いちごだいふく

いちごだいふくを食べたことがありますか? まだ、食べたことのない人もいちごだいふくが大好きな人も。いちごがおいしい今!
の季節にぜひ食べてほしいと思います。今回は、市販のだいふくといちごで作ると、ほんとお手軽でおいしい!

もう少し本格的な作り方も紹介しますのでやってみてくださいね。

【ざいりょう】 10こ分 【つくりかた】 →線のひいてある所は 上手に作るためのポイントです。



●だいふく 5こ 1. だいふくをはんぶん^きに切る。いちごをあらって、へたをとる。

→よもぎもちもおすすめてです

●いちご 10こ 2. 切っただいふくをひろげていちごを包む。のせるだけでOK!

いちごの大きさによって、だいふくをそのままの大きさで包んだり、
4つに切って包んだりしてくださいね。



いちごだいふく

白玉粉^{しらたまこ}で作るいちごだいふくは、お餅^{もち}がやわらかくてとってもおいしいです。

電子レンジ^{でんし}で加熱^{かねつ}するので火^ひは使いませんが、ちょっと力^{ちから}がいるのと、加熱^{かねつ}したところのお餅^{もち}は、熱^{あつ}いので気^きを付けてください。

【ざいりょう】 10こ分 【つくりかた】 →線のひいてある所は 上手に作るためのポイントです。

●いちご 10こ

●白玉粉 150g

●さとう 50g

水 180cc

●あんこ 150g

●かたくりこ 適量

1. いちごをあらって、へたをとる。あんこを10こにわける。

2. 白玉粉^{しらたまこ}とさとう^{みず}と水^{たいねつ}を耐熱^{ようき} 容器^いに入れてなめらかになるまでまぜ、ラップ^{でんし}をして電子レンジ^{ふかねつ}で2分加熱^きし木べらで

まぜ、もう一度ラップ^{いちど}をして2分^{ふん} 加熱^{かねつ}し均一^{きんいつ}になるまで混ぜる

3. バット^{おお}にかたくりこ^{ちようり}を多めにいれて2をとりだし、調理^{ちようり}はさみで10こにわける。

4. 一つ分のお餅^{もち}を広げてあんこ^{ひと}といちご^{ふん}をのせて包み形^{もち}を整える。いちごが見えるように包んでもよい。

