

いちご大福

合計加熱調理時間 約 15分

[1人分：151kcal／食塩相当量：0.1g]

チーズと大福の意外な組み合わせが生み出す絶妙なハーモニー。



材料（25人分【1人分1個】）

こしあん	500g
クリームチーズ	250g
イチゴ：中（ヘタを取る）	25個
<材料a>	
白玉粉	480g
砂糖	80g
水	600cc
片栗粉：打ち粉用	適量

※掲載レシピはクックエブリオ専用のものとなります。

分量

25人分【1人分1個】

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	スチーム	-	15分	100℃

下ごしらえ

- ・こしあんは25等分にして丸める。（1個20g）
- ・クリームチーズは25等分にする。（1個10g）
- ・白玉粉はフードプロセッサーなどで細かく砕く。

作り方

1. ラップの上にこしあんを伸ばして、クリームチーズを広げてのせる。イチゴをのせて包んで丸め、冷蔵庫で冷やして置く。
2. <材料a>を混ぜ合わせ、網こしをする。
3. 65mmの穴あきホテルパン1枚に固く絞ったぬれ布巾を広げ、2のたねを流して包み、【設定1】で予熱後、加熱する。
4. 加熱完了後、3のホテルパンを取り出し、片栗粉を広げたパットにのせる。25等分（1個約40g）に分け、1を包む。



調理ポイント

- ◆クリームチーズはこしあんと同じくらいの固さにしておくと、口当たりが良い。
- ◆イチゴは大きすぎると包みにくい。