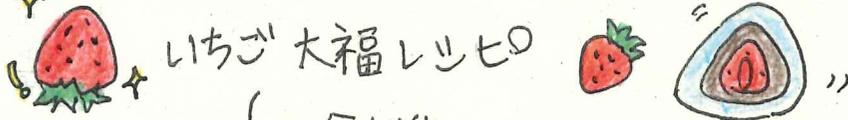


エフロンNews

第24号
商品活動委員会
(エフロン)
2025.7.31

★ メンバー 同士の親睦を深めるため & 生協の
果物の美味しさを知っていただくきっかけになれば...
と、まずは 委員会 で いちご大福 作り に 挑戦 しました!



- いちご大福レシピ
- 材料 (20個分)
 - 餅粉 200g
 - 砂糖 120g
 - 塩 少々
 - 水 225cc
 - こしあん(白) 400g
 - いちご 20粒 (季節のフルーツ)
 - 片栗粉
- *ぶどう、りん、桃、みかん、柿、マンゴなどなど

★ 作り方 ★ "旬のフルーツ" で作ってあげてね!

- ① 白こしあんを20gずつためておく
 - ② 耐熱用ボウルに餅粉、砂糖、塩、水を入れよく混ぜる
 - ③ ラップをふんわり掛け、レンジで4分加熱
 - ④ よく混ぜ合わせ、更にレンジで2分再度混ぜ、レンジで1分
 - ⑤ よく混ぜ合わせたら手粉を振ったまな板に取り出し少し冷めたら20等分する
 - ⑥ あんこの上にいちごを乗せて、あんこでいちごを包む
 - ⑦ もち生地をせたくひっぱりながら全体を包む
- ♥ 包みにくい場合は、あんこをもちで包み、切りこみを入れ、切れ目にフルーツをはさんでもOK!!

