



ちよな丸大福

レシピ考案 両角 美乃里



材料 (2個分)

米……………3g
水……………大さじ2強
れんこん(正味)………10g
白玉粉……………33g
砂糖……………3g
片栗粉……………適量

[ホイップ]

生クリーム……………20g
砂糖……………小さじ1弱

[トッピング]

あんこ……………20g
れんこんグラッセ………適量
ホワイトチョコ………適量
チョコペン……………適量

[れんこんグラッセ]

※作りやすい量 ちよな丸大福 10個分

れんこん(正味)………100g
砂糖……………50g
バター……………50g

[作り方]

れんこんを5mm程度の角切りにしてフライパンに入れ、かぶるくらいの水(分量外)・砂糖・バターを加えて煮詰める。

作り方

1. ミキサーに米と水を入れ、粒がなくなるまでミキサーにかける。
2. れんこんを適当な大きさに切って1に加え、液状になるまで再びミキサーにかける。
3. 耐熱容器に白玉粉・砂糖・2を入れてなめらかになるまで混ぜ、ラップをして500Wの電子レンジで3分加熱し、水でぬらしたヘラで混ぜる。
4. 3に再びラップをして500Wの電子レンジで2分加熱し、再度水でぬらしたヘラで混ぜる。
5. まな板の上に片栗粉をまぶして4を置き、熱いうちに2等分にして薄い丸型に伸ばし、粗熱を取る。
6. 生地を冷ましている間にボウルに生クリーム・砂糖を加えて角が立つまで泡立ててホイップを作り、冷蔵庫で冷やす。
7. 冷ました生地の真ん中にあんこ・ホイップ・れんこんグラッセをのせて丸く包み込む。
8. ホワイトチョコとチョコペンでちよな丸の顔を描く。

栄養価 (1個あたり)

エネルギー…399kcal たんぱく質…4.1g
脂質…16.7g 炭水化物…57.4g 食塩相当量…0.2g