

## 〈ぶどう〉

### ぶどう大福

☆ぶどうの酸味が効いた大福です。皮も丸もちで簡単に作ることができます☆

《1人分のエネルギー量 116 kcal》

#### ◎材料と分量(2人分)

・ぶどう (ピオーネ)	/	2粒
・こしあん	/	30g
・丸もち	/	1個
┌ ・砂糖	/	15g
└ ・水	/	20cc
・片栗粉	/	適量

#### ◎作り方

- ① ピオーネは熱湯にさっとくぐらせ、冷水にとり皮をむく (湯むき)。水気をふき取り、こしあんであんでおく。
- ② 砂糖と水を小鍋に入れ、砂糖を煮溶かし、シロップを作っておく。
- ③ 耐熱容器に水でぬらしたもちを入れ、電子レンジで柔らかくする。(500Wで30秒位)
- ④ 柔らかくなったもちを鍋に移し、シロップを少しずつ加え、木べらで練り合わせて、皮を作る。
- ⑤ バットに片栗粉を入れて、皮を移し、熱いうちに2等分にし、①を包む。

