

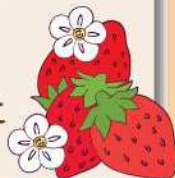
春の和菓子

いちご大福づくり



甘酸っぱいいちごと
餡子のステキな関係

開催日 3月16日(土)
 時間 10:00 ~ 12:00
 参加費 1,000円
 参加者 16名
 講師 森敏江



①

まずは、餡子を平たく広げて、
いちごをすっぽり包みます♪



②

大福の生地は、電子レンジで
チンするだけでOK!お手軽★



③

ぷるんぷるんの生地が
できました〜♪



④

「すあま」みたい!という声があちこちから聞こえ始め…。
たしかに似ている。



⑤

丸く広げた生地で餡を包んで、
上にイチゴの先をのせたら
完成ですよ〜♪



★完成★



難しい工程はなく、あっという間に作れました♪
 生地はしっとりもちもちで本格的な味わい♥
 森先生の簡単レシピと楽しい教室は、いつも大好評★
 次回は7月15日(月)「夏の和菓子」を作りますよ!
 親子参加も大歓迎ですので、お気軽に★