

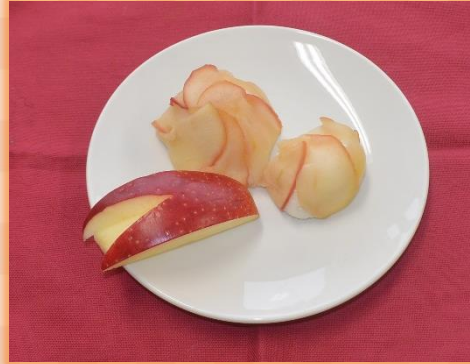
## 材料 (6 個分)

- ーりんごカスタードー
- りんご . . . 1/4
- 砂糖 . . . 10g
- 水 . . . 15m l } A
- 薄力粉 . . . 7.5g
- 砂糖 . . . 25g
- 卵 (全卵) . . . 1/2 個
- 牛乳 . . . 100 c c
- ースライスりんごー
- りんご . . . 3/4 個
- 砂糖 . . . 20g
- 水 . . . 30m l } B
- ークリームー
- ホイップクリーム (市販) 1 個
- ーぎゅうひー
- 白玉粉・50g      ○水・100m l
- 砂糖・40g      ○片栗粉・適量

今月ご紹介するのは、りんごを使ったデザートです。りんごの酸味と大福が相性抜群です。どうぞお試しください。



秋田北鷹高校家庭クラブ  
Enjoy! Cooking



「りんごたっぷり  
もちもち大福」

今月の食材  
りんご

## つくりかた

- ① りんごを4等分にして中の種を取り、☆のように切る。
- ② 鍋に皮を挽いて角切りにしたりんご(☆)とAを入れて煮る。
- ③ 耐熱ボウルに薄力粉と砂糖を入れて混ぜる。次に牛乳を入れてダマがなくなるまでよく混ぜる。次に溶いた卵を入れてよく混ぜる。
- ④ ボウルにふんわりとラップをして2分レンジにかける。
- ⑤ レンジから取り出して②を加え混ぜる。
- ⑥ タッパーにラップを敷いて⑤を流し込み、冷凍庫で凍らせる。
- ⑦ 鍋にスライスしたりんごとBを入れて煮る。
- ⑧ 煮えたら、キッチンペーパーでりんごの水分を取る。
- ⑨ クッキングシートの上にホイップクリームをしぼって、冷凍庫で凍らせる。
- ⑩ 耐熱ボウルに白玉粉と水を入れてよく混ぜて、砂糖を加えてさらに混ぜる。
- ⑪ 1分レンジにかける。取り出して、ヘラでよく混ぜてもう30秒レンジにかける。縦に切る(5~7枚)
- ⑫ 片栗粉をひいたバットに取り出し、粉を全体にまぶす。6等分にする
- ⑬ 冷凍したりんごカスタードを6等分にする。りんごカスタードとホイップクリームを包む。
- ⑭ ラップにスライスしたりんごを並べて、その上に大福を乗せて包む。

皮をむいて角切りにする

