



おすすめレシピ⑨

いちご饅頭



作り方

●材料（10個分）

□皮

- A
- 小麦粉 120g
 - 蒸しパンミックス 120g
 - 重曹 2g
 - ・いちごジャム 50g
 - ・水 10g

□あん

- ・こしあん 300g



- ① 粉の準備 ④を混ぜてふるいにかける。
- ② ①にいちごジャム、水を混ぜて生地を作る。
- ③ 生地を10等分（1個30g）に分ける。
- ④ こしあんを10等分（1個30g）に分けて丸めておく。
- ⑤ 生地でこしあんをくるむ。
- ⑥ 沸騰した蒸し器で15分蒸す。
- ⑦ 少し冷ましてから、ラップ等で包んで出来上がり。

ポイント

- 皮にほんのりといちごの色が付き、いちごの種のツブツブ食感がでておいしいです。
 - いちご王国とちぎでは、ジャムに向いたいちごが大量に手に入ることも。そんな時は自家製のいちごジャムも作ってみましょう！
- 作り方は簡単。ヘタを取ったいちごと、その半分程度の砂糖を混ぜ、半日程度置く。鍋に入れ、焦げ付かないように混ぜながら煮詰めたら完成です。

JAはが野女性会
では、商品化を
検討中です。



レシピ考案:JAはが野女性会