

どら焼き風 焼き白玉

材料

2人分

- ・白玉粉 50g
- ・水 60cc
- ・ゆであずき缶 大さじ
4〜5杯
- ・きな粉 (さとう入り) お好みで



作り方

- ① 白玉粉に水を加えてトロミがでるまで混ぜる。
- ② 熱したフライパンに $\frac{1}{6}$ 量ずつ だ円形の形に流し入れ、
表面がふくらんできて乾燥しかけてきたら、ひっくり返して
焼く
- ③ 焼けたら フライパンから取り出して 冷ましておく。
- ④ ③が冷めたら、ゆであずきをおき、半分に折るように
包む。
- ⑤ お好みで きな粉を振って できあがり。

あずきの上に いちじ をのせて 巻くと
いちじ大福 のようになり。
おいしさも アップしますよ!!