



切り餅を使って、おなじみの大福。出来たての美味しさは格別です。

小腹の空いた時にも重宝する市販の切り餅で、刻んだ胡桃を入れたり、ごま餡や、かぼちゃの餡など、色々アレンジしてみてもいいかもしれません。



## 切り餅で大福

### ～材料～

切り餅 4個 片栗粉 大さじ3  
市販のゆであずき 120g



砂糖 小さじ1 水 大さじ2

A

### 作り方

- \*あんの下準備\***  
容器にゆであずきを広げ、上蓋をせずに500Wの電子レンジで2～3分加熱して水分をとばします。粗熱が取れたら、木べらなどであずきの粒をざっとつぶし、4等分にして丸めます。
- \*生地を作る\*** 餅は一個を4～6等分の細のめに切り、4個分を容器に入れAの水と砂糖を加えます。さっと混ぜ上蓋(穴4)をセットし、500Wの電子レンジで3分ほど加熱し取り出します。ぬれぶきんの上に容器をのせ、木べらを水でぬらして、生地を練り混ぜます。このとき、餅のかたまりが残っているうちはやや混ぜ辛く感じます。しかし、そのうちなじんでくるので、しっかりと練り混ぜるようにして下さい。生地がなめらかになったら、そのまま5分ほどおき粗熱を取ります。
- \*生地を4等分する\*** バットに片栗粉を入れて全体に広げ、②を入れ10×15cm程の楕円形に伸ばします。表面全体にバットに広げた片栗粉を薄くまぶして10分ほどおき、木べらなどで4等分します。
- \*あんを生地で包む\*** 30cm四方に切ったラップを4枚用意します。ラップ1枚の中心に③の1/4の量をのせて、約8cm四方に手でのばします。
- 生地をラップごと手の平にのせ、のばした生地の中心に①のあんの1/4をのせます。生地の四隅を合わせるようにしてあんを包み、手でつまんで軽く閉じます。さらに、ラップの四隅を合わせぎゅっと絞りと、ラップをはずします。閉じ目を下にして手のひらにのせ、軽く押さえて形を整えます。残りも同様にして出来上がり。