



メロン大福 レシピ（5人分）

メロン 150 g

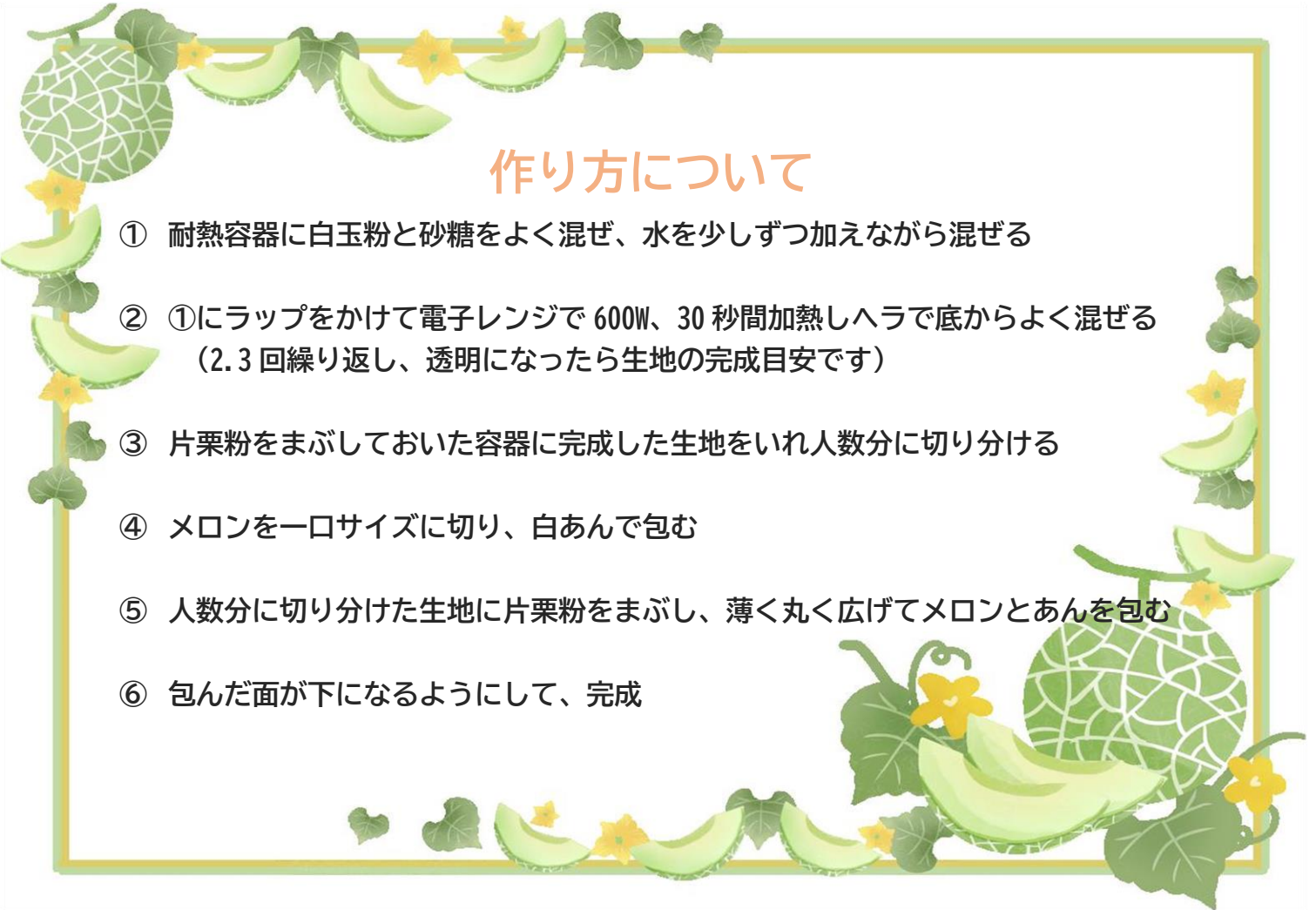
白あん 100g

白玉粉 50 g

砂糖 35 g

水 65 g

片栗粉 適量



作り方について

- ① 耐熱容器に白玉粉と砂糖をよく混ぜ、水を少しずつ加えながら混ぜる
- ② ①にラップをかけて電子レンジで 600W、30 秒間加熱しヘラで底からよく混ぜる
（2.3 回繰り返し、透明になったら生地の完成目安です）
- ③ 片栗粉をまぶしておいた容器に完成した生地をいれ人数分に切り分ける
- ④ メロンを一口サイズに切り、白あんで包む
- ⑤ 人数分に切り分けた生地に片栗粉をまぶし、薄く丸く広げてメロンとあんを包む
- ⑥ 包んだ面が下になるようにして、完成