



協力会員・両方会員のつどいを  
開催いたしました

昨年12月22日(水)に、「リフノス キッキングスタジオ」にて“つどい”を開催致しました。今年度は、7月のつどいがコロナの影響もあり中止となったため待ちに待った開催で、全員ワクワクドキドキの実習でした。

メニューも今話題の『フルーツ大福』。橋本先生のご指導を受け、お店顔負けの素晴らしい高級和菓子『フルーツ大福』が完成しました。

レシピを掲載しますので、是非お家でも挑戦してみてくださいね。

【材 料】 8個分

- 白玉粉 100g
- 砂糖 20g
- 水 125g
- 餡 200g

※「つどい」では白あんを使用

○バナナまたは苺

※「つどい」では苺・みかん・キウイ

シャインマスカットを使用

○片栗粉 適宜

【作り方】

- ①餡を8個に分け、それぞれフルーツを包む。
- ②白玉粉に水を少しずつ入れ良く溶く
- ③次に砂糖を合わせ良く混ぜる
- ④耐熱容器に③を入れラップをフワ〜ッとかけ電子レンジに2分かける。レンジから出し木べらで混ぜる。
- ⑤またラップをかけ、レンジで1分、出して木べらで混ぜ、再び1分レンジにかける。半透明な餅になる
- ⑥ラップを取り、片栗粉の上に取り出す
- ⑦間に片栗粉を挟まないように2つ折りにして8個に分け、餡で包んだフルーツを包む

