

みかん大福 (クリームチーズ入り)

1 コ分 175Kcal



【材料 (約 12 コ分)】

●みかん生地	
みかん 100% ジュース	200cc
もち粉	150g
砂糖	100g
温州みかん (小)	12 コ
白あん	200g
クリームチーズ	100g
片栗粉	適量

【作り方】

- ①みかんジュース、もち粉、砂糖を合わせよく混ぜレンジで約7分加熱する。
- ②めん棒でつき、生地が餅状になれば、片栗粉の上に取り等分する。
- ③みかんは皮をむき、うすく白あんで包む。その上にクリームチーズを置く。
- ④みかん生地を丸く整え③を包み形を整える。

- * みかんのさわやかな大福ですが、クリームチーズを加えて作っているため2つの味を楽しめます。
- * 温州みかんの旬は10月～3月。