～食パンいちご大福の作り方～

○材料○　　１個分

食パン（８枚切り）　　１枚

いちご　　　　　　　　１個

あんこ　　　　　　　　お好みの量

片栗粉　　　　　　　　大さじ１

水　　　　　　　　　　大さじ２

○作り方○

１．食パンの耳を落とし、麺棒で薄く伸ばす。

２．フォークで表面に数カ所穴を開ける。

３．水溶き片栗粉（水：片栗粉＝２：１）を作り、食パンを両面浸す。

４．耐熱皿にのせ、ふんわりラップをかけ、片面ずつ、レンジにかける。

（５００Wで３０秒）

５．レンジから取り出し、ラップの上に温めた食パンをのせる。

（熱いので、冷めてからでも大丈夫です）

６．食パンの上にあんこを塗り、いちごをのせ、ラップで包んで丸める。

７．片栗粉をまぶせば、出来上がり！