

料 理 名	えびなイチゴの SDGs ^{だいふく} 大福	
材 料 名	数量(4人分)	作 り 方
○えびなイチゴ	4つ	① ライスペーパーを1枚ずつ水に20～30秒程度くぐらせ濡れたキッチンペーパーの上に置く。 ② クリームチーズ(デザートチーズや砂糖を加えた甘いもの)とえびなイチゴをライスペーパーの中心に置く。 ③ 手前からライスペーパーを具にかぶせ、左右を内側に 折り、しっかり巻き込む。 ④ バットに片栗粉を入れ、大福にまぶし、冷蔵庫で30分冷やす。
クリームチーズ	120g(30g×4)	
砂糖	適宜	
ライスペーパー	4枚	
片栗粉	小さじ4	
		備考 <出来上がりがリイメージ・使用したかながわ産食材について> ふぞろいなイチゴでも、冷凍しておいたイチゴでも大福にする事でかわいくおいしくいただけるSDGsなデザートとなっております。 ※バナナなどの他のフルーツで作ってもおいしいです。



○かながわ産食材です。