

# 薄皮フルーツもち



材料(皮 6 ~ 8 枚分)	【 作り方 】
皮 { 白玉粉 15g 水 大さじ3 牛乳 120cc 砂糖 大さじ1半 小麦粉 60g 食紅 少々 (打ち粉として) 片栗粉  バナナ・いちご クリーム・あんこ など	<p>ボウルに白玉粉と水を入れてこねる。粒々がなくなったら、小麦粉・砂糖・牛乳を加えて混ぜ、食紅でピンク色に染める。</p> <p>ホットプレートで 140 ~ 160 度に熱して生地を薄く円く流し(直径 13cm位)表面が乾いたら裏返して焦げ目がつかないように焼く。焼きあがった皮はくっつきやすいので片栗粉で打ち粉する。</p> <p>フルーツ、あんこ、クリームなど好きなものを入れて包む。</p>