

ビッ栗!!大福

材料 (5 個 分)

* ぼろ	ろ乳	たん	ん A (中 の ク リ ー ム 分)	・ ・	150g
* 牛砂	糖	・ ・	・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	・ ・	75cc
* ぼろ	糖	・ ・	・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	大	さ
* バニ	ラ	たん	B (中 に 入 れ る 分)	・ ・	5 個
* ホイ	ッ	エ	ッ セ	・ ・	々
・ ・	・ ・	・ ・	・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	適	量
・ ・	・ ・	・ ・	・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	・ ・	75g
・ ・	・ ・	・ ・	・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	・ ・	13g
・ ・	・ ・	・ ・	・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	・ ・	115cc
* 打ち	粉	(片 栗 粉)	・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	・ ・	適 量



作 り 方

ホボす。つん。ラ打。イッた。ぶ。ス。と。を。に。ッ。ち。の。プン。し。を。耐。ラ。ッ。粉。を。ん。クA。ば。れ。置。ボ。ッ。し。を。リ・。ろ。、。い。ウ。を。て。い。ーB。た。よ。た。ル。し。、。た。の。ムを。ん。く。ぼ。に。、。再。パ。皮。を。ゆ。と。冷。ろ。い。レ。度。ッ。で。適。当。で。を。す。ん。、。ジ。分。に。む。な。皮。を。鍋。に。入。れ。て。弱。火。で。10分。練。り、。最。後。に。バ。ニ。ラ。エ。ッ。セ。大。き。さ。に。5。個。分。絞。り、。冷。凍。し。て。お。く。残。り。を。つ。ぶ。5。個。の。5。個。を。別。に。取。り。置。き、。残。り。を。つ。ぶ。に。包。み、。冷。や。し。て。お。く。混。ぜ。る。で。ぜ。加。熱。し、。包。む。熱。し、。混。ぜ。る。に。入。れ。て。弱。火。で。10分。練。り、。最。後。に。バ。ニ。ラ。エ。ッ。セ。を。く。3。熱。を。鍋。に。入。れ。て。弱。火。で。10分。練。り、。最。後。に。バ。ニ。ラ。エ。ッ。セ。を。す。ん、。ジ。分。に。む。を。く。3。熱。を。鍋。に。入。れ。て。弱。火。で。10分。練。り、。最。後。に。バ。ニ。ラ。エ。ッ。セ。