

コープの職員

料理に
チャレンジ!

あんこクリームチーズの相性抜群!
手作りが楽しいもちもち大福



料理は普段から作っていますが、スイーツ系はあまり作ったことがありません。おいしく作れるか楽しみです!

阿部さん 今回挑戦するのは...

コープデリ姉崎センター
地域担当 入職8年目

大きな声であいさつし、目を見て話すことを大切にしています。体力作りに始めたボルダリングが趣味です!



CO-OP 切り餅(一切パック)

クリームチーズ大福

Step 1

あんこを丸める



つぶあんを6等分し、クリームチーズを中に入れて丸める。同様に計6個作る。

2

餅を加熱する



耐熱ボウルに餅と水小さじ1(分量外)を入れ、ふんわりとラップをして電子レンジで3分加熱する。

3

餅を混ぜる



餅がやわらかになったら砂糖を加え、ゴムベラに水をつけ、下の餅を上にとってくるように混ぜ合わせる。

※ボウルが熱いのでご注意ください。

4

6等分する

片栗粉をふったバットへすぐにStep3を移して軽く片栗粉をふったらキッチンパサミで6等分し、熱いうちに各々丸める。



5

あんこを包む



Step4を片栗粉をつけためん棒や手で平らに広げ、Step1を包んで丸める。同様に計6個作る。

ポイント

キッチンパサミを都度ぬらしたり、丸める際に手に薄く片栗粉をつけながら作業すると餅がつきにくいです。

皿に盛ったら... 完成!

材料(6個分) ●電子レンジは600Wを使用

つぶあん 120g クリームチーズ 1cmの角切り×6個
CO-OP 切り餅 (一切パック) 4個 片栗粉 適宜
砂糖 小さじ2

つぶあんとクリームチーズがよく合っていておいしい! 丸めたりのはしたり、楽しかったです。余ったお餅の有効活用にもなりますね。



動画も公開中!



次回は CO-OP 三陸産めかぶスープ を使った料理に挑戦する予定です!