



## “上品でふくよかな香り” もっちりポン大福

ポンジュースの新たな魅力

NEW CHARM POINT

みかん果肉を、ポンジュース餅と白あんで包んだ大福。  
ほんのりオレンジ色のお餅が上品な味わいで、お茶葉子にぴったりです。

香り

彩り



作って *Eating!*  
食べてみました。

まず、見た目の“淡い黄色”が可愛らしいです。ポンジュース・みかんの酸味と白あんが相性よく、口の中で絶妙に甘酸っぱさが広がります。みかんを小房に分けて包んでいるので、食べやすいです。

### ▶ 作り方

1. みかんは白い薄皮まで剥いて果肉6房を取り出し、オレンジリキュールをふりかける。30gずつに分けた白あんで、それぞれみかん果肉を包む。
2. 少し深さのある耐熱容器の上にクッキングペーパーを広げ、もち粉・砂糖・ポンジュースを入れる。
3. [2]の粉がなくなるまでよく混ぜたら、ラップをし、500Wのレンジで6分加熱する。
4. 片栗粉を広げた上に加熱した餅を広げて、手早く6等分に切り分ける。その際に片栗粉が餅に付きすぎると包みにくいので気を付ける。
5. 餅を丸く広げ、真ん中に[1]をのせて包む。
6. 器に盛り、できあがり。

### ▶ 材料(6個分)

みかん…………… 1個(果肉6房分)  
オレンジリキュール…………… 小さじ1/2  
白あん…………… 180g  
もち粉…………… 150g  
砂糖…………… 30g  
ポンジュース…………… 180ml  
片栗粉…………… 大さじ2

### ▶ 一口メモ

缶詰めのみかん果肉を使う場合は、水気をよくきってから使ってください。

