

プルーンあんまんじゅう



材料 13 個分

| | | | |
|------|------|-------------|------|
| 薄力粉 | 100g | グラニュー糖 | 80g |
| 上白糖 | 70g | プルーンエキス | 40g |
| 水 | 60ml | カリフォルニアプルーン | 40g |
| イスパタ | 2g | 塩 | 0.3g |
| 手粉 | 適量 | ゆで小豆（無糖） | 200g |

プルーンと粒あんの相性は抜群！
カリフォルニアプルーンの良い甘みと、
粒あんのほっこりとした味わいが
優しく混ざり合います。
小麦粉だけのシンプルな生地に包み
せいろなどで蒸し上げれば簡単に完成。
いつもとちょっと違うあんまんをご賞味あれ。

作り方はコチラ

