

プルーン水ようかん



 **材料** 16.5×19.5×4.5cm 型 1 台分

粉末寒天	6g	プルーンエキス	60g
水	795ml	カリフォルニアプルーン	80g
グラニュー糖	140g	塩	0.4g
塩	0.3g	さらしあん	200g

夏の定番和菓子、水ようかんを
酸味のきいたプルーンあんで作れば
いちだんと清涼感のある仕上がりに！
プルーンといえば洋風なイメージですが、
和食や日本の食材とも相性抜群！
ほのかな甘みとフルーティーな香りが、
あずきの優しい味わいとマッチします。

作り方はコチラ

