

プルーンの桜くず玉



材料 4人分

カリフォルニアプルーンピューレ	30g	水	175cc
白こしあん	120g	砂糖	80g
葛粉	40g	桜の花の塩漬け	5g + 6個

見た目にも美しい桜風味の和菓子作りに、ぜひご自宅で挑戦してみませんか。白あんに包まれた甘酸っぱいプルーンが塩漬け桜の甘じょっぱさにアクセントを加えます。透明なお皿に乗せれば、暑い季節を涼しくする、縁側で食べたいくなる様なおきのスイーツに。暖かいお茶と合わせて食べるのもおすすめです。

作り方はコチラ

