

カリフォルニアプルーンの甘酒白玉



材料 5人分

カリフォルニアプルーン	14粒	砂糖	75g
カリフォルニアプルーンピューレ	40g	紅玉りんご	1個
白玉粉	100g	クコの実	15粒
絹ごし豆腐	120g	ミント	適量
甘酒(濃縮)	150g	水	600g

女子4人組ユニット「フィロソフィーのダンス」が「フィロのス亭」(テレビ朝日)で紹介した美味しくて美容にもいいデザートドリンクです。美容に良い甘酒とプルーンを組み合わせることでマイルドで優しい甘さが引き立たせ、絹ごし豆腐を加えて作った大きめの特製もちもち白玉で嬉しくなる一杯です。

作り方はコチラ

