

温かいスープで食べるプルーン白玉団子



材料 2人分

カリフォルニアプルーン	3個	水	200cc
白玉粉	80g	しょうが薄切り	2枚
水	60ml	砂糖	大さじ1
つぶあん	80g		

中国や台湾の伝統的スイーツの一つ、「湯圓」をイメージしたレシピです。しょうがの風味を効かせた温かいスープに、プルーンを練り込んだあんこを包んだ白玉団子を満月に見立てて浮かべました。お月見のお伴にいかがでしょうか。

 **プ活** はじめよう。
詳しい調理方法や
プルーンを使った
他のレシピはこちら

