



クリスマスにぴったり！きらきら可愛いシュガープラム。ナッツやドライフルーツがぎゅっとつまった、伝統的なお菓子です。作って楽しい、飾って可愛い！クリスマスの幸せな時間をみんなで分かち合って！

材料

生地

- ・ 皮無しアーモンド: 180g
- ・ ドライプラム(使用するドライフルーツはお好みで): 80g
- ・ ドライアプリコット: 140g
- ・ ドライイチジク: 140g
- ・ 粉砂糖: 25g
- ・ アニスパウダー: 1g
- ・ キャラウェイシード: 1.5g
- ・ カルダモンパウダ: 1.5g
- ・ 塩: 1g
- ・ はちみつ: 70g

トッピング

- ・ グラニュー糖: 30g
- ・ クリスタルシュガー(お好みの色で): 30g

作り方

仕上がりの分量

1. 42~63個

準備

1. 皮無しアーモンドを170℃のオーブンで15～20分、薄茶色に色付くまでローストしておく。

生地をつくる

1. プラム、アブリコット、イチジクをフードプロセッサーに入れ、なめらかになるまでかくはんし、準備1を入れ、ひとまとまりになるまで混ぜる。※アーモンドを入れてからは、触感が残るよう軽くかくはんする。
2. ボウルにスパイスと粉砂糖、塩を入れ、泡だて器で混ぜる。
3. 2に1を入れ、手で混ぜる。
4. 3にはちみつを加えて混ぜあわせ、まとめる。

仕上げ

1. 手で小さく丸める。※10～15gが良い。
2. バットにコーティング用のグラニュー糖、カラフルなクリスタルシュガーをしき、1を転がす。

食べごろと保存方法

1. 食べごろ：当日 保存方法：冷蔵庫 ※湿度が高い場所は表面の砂糖が溶けてしまうので注意

監修

- ・ 小野 達也(辻調理師専門学校)