



Shiratama Dango sind kleine Klöße, die aus Shiratama-ko hergestellt werden. Die Klöße sind angenehm weich. Sie sind schneller zubereitet, als Mochi. Shiratama-ko ist ein besonders hochwertiges feines japanisches Klebreismehl. Sie werden zum Beispiel zu Obstsuppe als Dessert gereicht.

Bei Wagashi Maniac findest du ein Rezept für **Shiratama Dango mit Persimonen-Schaum**