

砂糖・油脂不使用！ プルーンボール



材料 8 個分

カリフォルニアプルーンピューレ 100g

インスタントドライイースト 小さじ 1

強力粉 280g

オートミール 30g

塩 小さじ 1/2

水 150cc

ホームベーカリーで作れる、味わい深い、
シンプルでおいしいフランスパンです。
ボールはフランス語でボールの意味。
基本的な材料はバケットと同じで、
サンドイッチやトーストにして食べるのが定番。
砂糖や油脂の代わりにプルーンピューレを使う
ヘルシーで爽やかな香りのレシピです。

作り方はコチラ

