

カリフォルニアプルーン入り 味噌キャラメル・ブロンディー



材料 4 人分

カリフォルニアプルーン 150g

小麦粉 100g

ホワイトチョコレート 300g

キャラメルソース 100g

無塩バター 175g

味噌 小さじ 1

卵 3 個

砂糖 200g

リッチで風味豊かな味わいの
カリフォルニアプルーン入り
味噌キャラメルブロンディーは、
晴れの日ぴったりの焼き菓子です！
キャラメル味噌の濃厚な甘じょっぱさに
プルーンの優しい風味がマッチする一品。

 **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

