



マシュマロ和三盆ピッツァ

デザート・スイーツ

材料

・ピッツァ生地(23cm)	1枚	・マカデミアナッツオイル	12g
・マシュマロ(ミニ)	40g	・わつなぎ 和三盆	10g+5g
・きな粉	0.3~0.4g		

作り方

- (1) ピッツァ生地に、マカデミアナッツオイルをぬり、300℃で1分焼成する。
- (2) わつなぎ 和三盆10gを(1)にぬり、マシュマロをのせて、300℃で1分焼成する。
- (3) きな粉を全体にふりかけ、わつなぎ 和三盆5gをまわし掛けする。



このレシピに使用した商品

シロップ



わつなぎ 和三盆

徳島で伝統的に生産されている「阿波 和三盆糖」。その希少で高価な糖原料を100%使用し、上品でやさしい甘さのシロップに仕上げています。

SUNTORY 業務用商品

アレンジ レシピ
Arrange Recipes

