

# 醤油キャラメルソース

## ●材料（パウンドケーキ1本分）

- 生クリーム 100ml
- アイスクリームniかけるしょうゆ  
大匙2
- 砂糖 大匙5
- バター 30g



## ●手順

- ① 鍋に材料のすべてを入れ、混ぜながら煮立てる。
- ② 沸騰したら弱火にし、とろみがついたら火を止め、粗熱を取る。
- ③ お好みのパウンドケーキにかけて出来上がり！

※とろみの加減は、しゃもじですくった時に筋がつくぐらいまでがベスト！

※ソースは完全に冷め切らない時にかける方が、パウンドケーキにからみやすくなります。