

プルーン風味満載！低脂肪・低糖チョコレートケーキ



材料 6~8 人分

カリフォルニアプルーン	250g	ベーキングパウダー	10g
低脂肪マーガリン	200g	ココアパウダー	25g
砂糖	200g	アイシングシュガー	150g
バニラエッセンス	小さじ1	コーヒーパウダー	小さじ 1/2
卵	4 個	ダークチョコレート	適宜
小麦粉	220g		

プルーンの甘みを活かすことで、
通常のチョコレートケーキレシピより
脂肪分を 50%、砂糖も 20% カットでき、
更にフルーティーな風味も加わることで、
ヘルシーだけど美味しいデザートレシピ。
いつも甘〜いものは我慢している方も、
ティーブレイクにぜひお楽しみください。

作り方はコチラ

