

カリフォルニアプルーンのタフィープディング



材料 6人分

ブラウンシュガー	270g	バニラエッセンス	小さじ 1/2
ゴールドンシロップ	大さじ 1	ヘーゼルナッツ	30g
卵	2個	ミックススパイス	小さじ 1
セルフレイジングフラワー	180g	ベーキングパウダー	小さじ 1
カリフォルニアプルーン	170g	無塩バター	175g
熱湯	130ml	生クリーム	125ml

口の中一杯に広がるスポンジの柔らかさと甘みの中に少しのスパイスの風味が不思議な濃厚で刺激的なイギリスの伝統的なスイーツ。プルーンの肉厚な果肉の食感と、芳醇な果実味が奥深さを更に広げます。作りたての熱々な状態にバニラアイスをとッピングする贅沢な食べ方もおすすめです。

作り方はコチラ

