

ジューシーなチョコレートプディング



材料：4~6 人分

カリフォルニアプルーン 150g グラニュー糖 220g

セルフレイジング粉 150g ココアパウダー 50g

無塩バター 60g 牛乳 125ml

卵 1 個 熱湯 250ml

ピーター・シドウェルシェフ考案の濃厚で贅沢なチョコレートプディング。滴るチョコレートの絡みつくような味わいに、カリフォルニアプルーンの甘酸っぱさがベストマッチ、食べ過ぎ注意の一品。

プ活 はじめよう。

このレシピの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

