

チョコとトマトのドルチェ



調理時間: 35 min.

難易度: 難易度低

原材料 (1 2 個分)

● 原材料

- パッサータディポモドーロ (裏ごしトマト) トマトピューレ 700g 200 g
- シナモン お好みで
- カカオパウダー 30 g
- アーモンドスライス 大匙2
- ジンジャーパウダー お好みで
- ベーキングパウダー 小匙3
- 20cm X 20cmの型 一つ
- 全卵 一つ 一つ
- コーン油もしくはピーナッツオイル 50 g
- 砂糖 180 g
- 薄力粉 150 g
- 製菓用粒チョコレート 大匙2

このレシピに使用された材料:



下準備

1. ボールに全卵と砂糖を入れてホイッパーで良く混ぜ合わせる。
2. その中にボミのパスサータディボモドーロとオイルを加え、滑らかになるように混ぜる。
3. 薄力粉、ベーキングパウダーとカカオパウダーを一緒にふるっておき、ボールの中に加えクリーム状になるように混ぜ合わせる。粒チョコレートとお好みでシナモン、ジンジャーパウダーも加える。
4. バターを塗った型に流し込み、アーモンドスライスを乗せて170度に余熱しておいたオーブンで約30分焼き、竹串で焼き具合を確認する。

- *Natalia Cattelani*