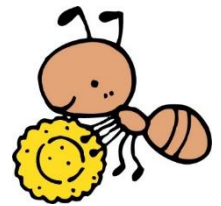




パンプディング



<材 料>

4人前

食パン (5枚切) 2枚 ※卵 2個 牛乳 250cc 砂糖 大さじ4
バニラエッセンス 適量 粉糖 適量 アルミカップ (深型の大きいもの) 4つ

<作り方>

- ① 食パンは6等分に切り、※の材料をボールに混ぜ合わせ、バニラエッセンスを2~3滴入れる。
- ② ※の中に食パンを浸してアルミカップに入れ、余ったプディング液をカップに入れる。
- ③ あらかじめ200℃に余熱したオーブンで10~15分 (焼き色を見ながら) 焼く。
- ④ ③に粉糖をかけて出来上がりです。



<ワンポイント>

簡単で、美味しいパンプディングです。プディング液に長い時間浸すと、トロトロの食感になります。