

パンプディング

材料(ちょこっと鍋 2 枚分)

砂糖	大匙 3
卵	2 個
牛乳	200 cc
バニラエッセンス	少し
食パン(8枚切り)	2 枚
グラニュー糖	適量
バター	少し



- ① 食パンは 2 センチ角に切ってボウルに入れておく。
- ② 別のボウルに砂糖と卵を入れ泡立て器で混ぜ合わせ、牛乳とバニラエッセンスを加えさらによく混ぜる。
- ③ ①のパンの上から茶こしを通して②を注ぎ入れ 10 分ほどおく。
- ④ ちょこっと鍋2枚の内側にバターを塗り③のパンと卵液を二等分して入れます。
グラニュー糖をふりかけ弱火にかけます。
- ⑤ ふっふつと生地が焼けてきたら魚焼きグリルに移し、弱火で表面に焼き色が付くまで加熱します。