

パンフディング (チーズとオレンジの風味)

材料

食パン	2枚(8枚切り)
クリームチーズ	50g
砂糖	20g
プレーンヨーグルト	50cc
牛乳	50cc
卵	1個
オレンジキュラソー	小さじ2
レーズン	15粒
バター	少し



- ① クリームチーズ・砂糖をボウルに入れ泡立て器で柔らかくし、Aを加えて混ぜ合わせる。
- ② 耐熱容器の内側に薄くバターを塗り1cm角に切った食パンを入れ①のソースを流し入れ、レーズンを散らす。
- ③ 180℃のオーブンで15分、魚焼きグリルを使う場合は中火にして表面にこんがりとし焦げ目がつくまで焼く。

