

パンプディング



調理時間 20分
カロリー 1198kcal

材料 (2~4人分)

食パン (6枚切り)	2枚
バター	30g
(A)	
卵	2個
牛乳	200ml
砂糖	40g
ミックスベリー (冷凍)	80g
アイスクリーム	適量
粉砂糖	適量

作り方

- 1 食パンは2cm角にカットする。フライパンにバターを溶かし、中火でこんがりきつね色になるまで炒める。
- 2 ココットにクッキングペーパーを広げ、(1)を並べる。(A)をよく混ぜて流し入れ、ミックスベリーをトッピングする。
- 3 ふたをして「ココット・タイマー設定15分」にセットし、加熱する。
- 4 焼きあがったら粉砂糖をふり、アイスを盛り付ける。お好みでハチミツやメープルシロップをかけてもよい。

食パンで作る、ふんわりトロリ食感のスイーツ。焼いてる時から、甘くこぼしい香りに誘われます。