

Merry Christmas

手作りスイーツ

home sweets
Xmas special

あまった食パンでOK!

オレンジ風味の
パン・プディング

Pan Pudding
orange flavor

クリスマスケーキを買うのも良いですが、お子様と一緒にパーティーの準備を楽しみませんか？ このレシピを基本に、様々なフルーツをトッピングしても楽しめます。クリスマスだけでなく、普段食べ遅れてパサパサになってしまった食パンを使った簡単リメイクデザートとしても使えますよ！

お手軽クリスマスメニュー！

材料



グラタン皿などの
耐熱容器ならOK

10cmココット皿 4個分
食パン 3枚

✓ 卵 4個
✓ 砂糖 大さじ4
✓ 牛乳 400cc
✓ 生クリーム 200cc



✓ コアントロー(オレンジリキュール)
バニラエッセンスでもOK ... 大さじ1

バター、粉砂糖、メープルシロップ
... 各適宜

LET'S
COOKING!



ココット皿の内側にバターを塗っておきます。



食パンを1cm角程度のサイコロ状にカットします。



上記の材料表✓の材料をボウルに入れ、泡だて器で良く混ぜます。



こし器でこしてなめらかにします。



①のココットの容器に、②の食パンを敷き並べます。(同時にお好みのドライフルーツを加えてもOK) 我が家ではフルグラを入れています。



⑤の容器に④の卵液をひたひたになるまで入れ、15分程放置します。※パンが卵液を十分に吸い込むまで待ちましょう！



220℃のオーブンで20分程焼いて出来上がり。※焼く前にバナナやリンゴなどのフルーツをトッピングして焼いても美味！



粉砂糖やメープルシロップをかけてお召し上がり下さい。

