

バナナの パンプディング



材料

★15cm耐熱皿★

食パン 1枚
バナナ 1本
レモン汁 小さじ1/2
卵 1個

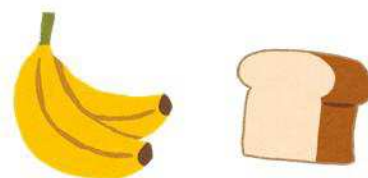
砂糖 大さじ2
牛乳 150ml
バニラエッセンス 数滴
バター 適量
チョコチップ 適量

- ① 耐熱皿にバターを塗っておく。
食パンは食べやすい大きさに切る。
バナナは5mm幅
の輪切りにし、
レモン汁をかけ
ておく。



- ② 卵はボウルに割り入れ、溶いておく。
③ クックパンに牛乳・砂糖を入れて
温める。
砂糖が溶いたらヒーターから鍋を
おろす。

- ④ ②に③を少しずつ加えながら混ぜ、
さらにバニラエッ
センスも数滴入れ
て混ぜる。



- ⑤ 耐熱皿に食パン・バナナ・チョコチッ
プを入れ、
④の卵液を
流し込む。



- ⑥ 180℃に予熱した極味で20分～
25分焼いて出来上がり。
※時間は調整して下さい。