

バターのパンプディング

材料 (4-6 人分)

シナモン (パウダー状のもの) 小さじ 1
砂糖 1/4 カップ
室温に戻したバターまたはマーガリン 大さじ 4 (加減は好みに応じて調整)
耳つきの食パン 5 枚
レーズン 1/2 カップ
牛乳 2 カップ
全卵 2 個



作り方

1. オーブンを 180°C に予熱しておく。ボールにシナモンと砂糖を合わせておく。
2. 食パンにバター (またはマーガリン) を均等にぬり、対角線状にカットし、さらに半分にカットする。
3. パイレックス スクエアベイキングディッシュ (またはグラタン皿) にカットした食パンを、角 (カド) が同じ方向に向くように放射線状に重ねるように並べる。レーズン、シナモン・砂糖のミックスをふりかける。
4. パイレックスのミキシングボール (1 リットル) に牛乳と全卵を入れ、泡だて器かフォークでよく混ぜる。ベイキングディッシュに流しいれ、食パンに卵液が吸収するまで 15 分おいておく。
5. 予熱しておいたオーブンで、表面に焼き色がつくまで 30 分焼く。
6. 温かいうちにお皿に盛りつけ、好みで生クリームをのせていただく。