



=Coo's Recipes File No.002=

<<<<< スペシャルパンプディング >>>>>

材料

- ・食パン 1斤
- ・牛乳 1リットル
- ・卵 1パック
- ・バター 適量
- ・砂糖 (お好みの甘さにあわせて)
- ・干ぶどう
- ・ラム酒 少々
- ・バニラエッセンス 少々

- 1) 卵、牛乳、砂糖を混ぜ合わせ、その中に食パンを適当な大きさにちぎり入れていく。
お好みでバナナをいれてもおいしいです。
- 2) 干しぶどう、ラム酒を加え、香りつけにバニラエッセンスを振る。
- 3) ダッチオーブンの底にアルミホイルを敷き、バターを塗り、種を流しいれる。
- 4) 上火を強く、下火を弱くして 30 分ほど焼く。