



ブルーベリー入りパンプディング

(材料・直径6cm 高さ5.5cmのココット型4個分)

卵 2個

グラニュー糖 40g

牛乳 170ml

フランスパン 4切れ

ブルーベリー 12粒

粉糖 適量

ミントの葉 適量

(下準備)

フランスパンはココットに入るサイズにカットする。(約5x5x厚さ1.5cm)

(作り方)

- ① ボウルに卵を割り入れ泡立て器でしっかりほぐす。
- ② 牛乳は電子レンジで人肌に温め、グラニュー糖を加えて溶かす。①に静かに加えて混ぜ、目の細かいザルで濾す。
- ③ フランスパンは1枚を横半分に切りココットに2枚ずつ入れる。②を4等分して静かに流し入れ、ブルーベリーを3個ずつのせる。
- ④ 調理器の底にキッチンペーパーを敷き、その上にココットを並べ、調理器に深さ4cm程の水(分量外)をはる。弱火にかけて煮立ったら少し火を弱めて1~2分加熱してフタをする。※キッチンペーパーを敷くとココットがずれにくい。
- ⑤ 保温器に入れ、15~20分保温する。ココットを取り出して粗熱が取れたら冷蔵庫で冷やし、粉糖を茶こしでふりかけ、ミントの葉を飾る。

調理器加熱
(沸騰後)

1~2分

保温

15~20分

