

★料理名 オレンジ風味のパンフディング

●材料(4人分)

A	食パン	2枚
	バター	30g
	牛乳	1カップ
	オレンジジュース100%	1カップ
	砂糖	大さじ2
	卵黄	2個分
	粉砂糖	大さじ1

●作り方

- ① 食パンは幅1cm×長さ5cmの棒状に切っておく。
- ② 鍋にAを入れて火にかける。
バターが溶けたら、火をとめて、あら熱をとり、卵黄を加えて混ぜる。
- ③ アルミケースに棒状に切ったパンを入れ、上から②のソースをかける。
- ④ 粉砂糖をふって、オーブントースターで約5分、途中で表面が焦げてきたらアルミホイルでおおって、火加減を調節して、さらに10分焼く。



ポイント

甘くて香ばしいので、手作り
おやつにピッタリです♪

(1人分)エネルギー250kcal/たんぱく質6.4g/脂質12.2g/塩分0.6g