



パンプディング

加熱時間の
目安
約10分

[材料(直径7.5cm、高さ4cm、
スフレ型4個分)]

- ①
- 食パン(8枚切り)・1枚(約50g)
 - 卵……………1個(約50mL)
 - 牛乳……………125ml
 - 砂糖……………20g
 - バニラエッセンス……………少々
 - 粉砂糖、メープルシロップ……………各適量

[作りかた]

1. 給水タンクに満水ラインまで水を入れてセットする
2. 食パンを16等分し、容器に耳を上にして敷きつめ、混ぜ合わせた

3. ①を四等分して注ぎ入れる。
脚を閉じたグリル皿に厚めのペーパータオルを2枚重ねにして敷き、水カップ1/4(約50ml)を注ぎ入れ、その上に②をグリル皿の中央に寄せて置きグリル皿ふたをセットする。
4. ふたの蒸気吸込口をスチーム噴出口に合わせるようにし、テーブルプレートに置き、**料理集から**
▶ **調理分類** ▶ **スイーツ** ▶ **プリン** ▶ **パンプディング** で加熱する。
5. 加熱後、粉砂糖やメープルシロップをかける。