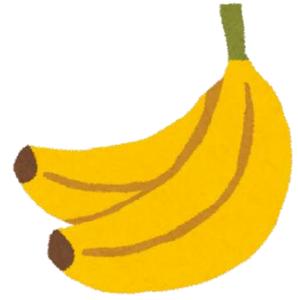


かんじゆく

完熟バナナのパンプディング



〈材料〉 2人分

かんじゆく

◎完熟バナナ：1本 ◎バター：10g ◎食パン：8枚切り 1枚

◎牛乳：180ml ◎卵：2個 ◎粉糖：適量

ふんとう

◎グラニュー糖：大さじ3 と 小さじ2

〈作り方〉

1. 食パンを2cm角のさいの目に切る。
2. 卵、牛乳、グラニュー糖(大さじ3)を合わせてよく混ぜる。
3. 2に1を入れ、5分以上浸ける。
4. バナナの皮を剥き、1/4にカットする。
5. フライパンにバターとバナナを入れ加熱し、グラニュー糖(小さじ2)を加えて焼く。
6. 焼けたらバナナを取り出し、そのフライパンに3を流し入れる。
7. 木べらでゆっくりと混ぜ、トロみが付いてきたら、蓋をし弱火で5分程加熱。
8. 7を器に盛り、5のバナナをのせ、粉糖をふる。

ふた

うつわ

ふんとう