



おうちで作って
みよう！

焼きパンフディング

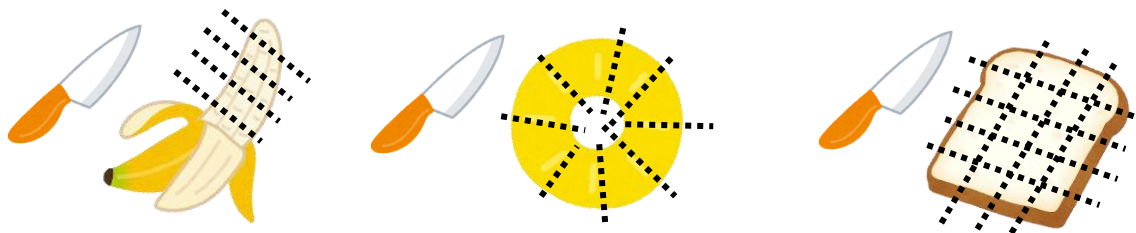
【用意するもの（2人分）】

- ・卵 1 個
- ・砂糖 大さじ1
- ・牛乳 100ml
- ・バニラエッセンス 少々
- ・バナナ 1/2 本
- ・パイナップル缶（輪切り） 1 枚
- ・8 枚切り食パン 1/2 枚
- ・マーガリン 小さじ1

① ボウルに卵を割ってよくかき混ぜたら、砂糖・牛乳・バニラエッセンスを入れてよくかき混ぜる。



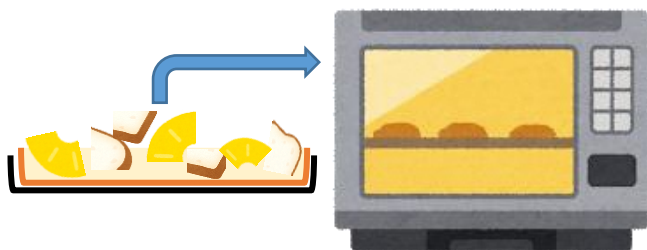
② バナナは 1 cm の輪切りにする。パイナップルは小さく切る。パンも親指くらいの大きさに切る。



③ 浅めのグラタン皿（無ければ浅めの耐熱容器）の内側に、マーガリンを薄くぬり、②を入れて①を入れる。



④ 小さめの耐熱容器に水を入れ（又は天板に水を張り）、220℃オーブンで10～15分焼く。





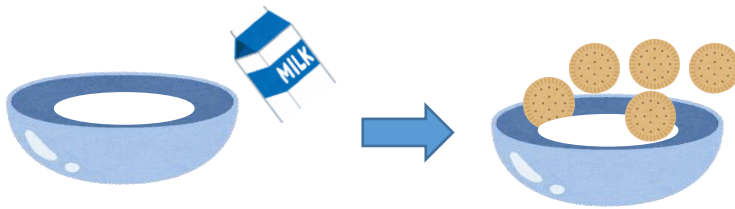
おうちで作ってみよう！

ビスケーキ

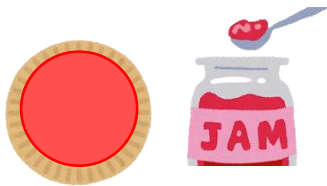
【用意するもの（2人分）】

- ・マリービスケット 10枚
- ・牛乳 100ml
- ・好きなジャム 大さじ2
- ・ホイップ済み生クリーム 100m
- ・飾り用チョコスプレーなど

① ビスケットを牛乳に浸します。

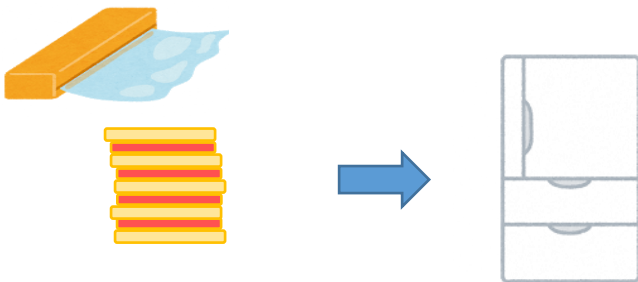


② 広げたラップの上に置いて、ジャムをぬり、5枚分重ねていく。



ビスケット・ジャム
の順番に5枚重ねる

③ そのままラップで包んだら、冷蔵庫で少しねかせる。



④ 冷蔵庫から取り出したら、ホイップクリームをまわりにぬって、上に飾りをのせる。

