パンプディング

≪材料≫　3~4 人分

・フランスパン	半分
・たまご	2 個
・牛乳	400ml
・砂糖	大さじ 6
・バニラエッセンス	少々
・バター	10 g

調理時間 20分

1 STEP

1. たまご・牛乳・砂糖・バニラエッセンスを泡立て器でよく混ぜる
2. 1. の液に 2 ｾﾝﾁ角に切ったフランスパンを浸し、 液を染み込ませる
3. 鍋にバターを塗り、 2. を入れる
4. かき混ぜウイングは取り付けずに、「手動モード」20 分・100℃でスタート
5. ピピピと鳴ったら、 そのまま 2 ~ 3 分置いて、 固まったら完成