



材料 2人分

卵	2個
砂糖	30g
牛乳	200cc
ラム酒	少々
パン	適量

調理時間 25分

作り方

1. ボウルに卵、砂糖を入れて混ぜ、温めた牛乳を加えてよく混ぜます。ラム酒で香りをつけます。
2. 耐熱容器にバター(分量外)を薄く塗りパンを並べて1. を流し入れて、しばらく置きます。
3. 180℃のオーブンで20分焼きます。



アドバイス

◎簡単にできるお菓子です。パンのゴツゴツ感を出したいので、フランスパンの大きさを変えて切りました。また仕上げに粉糖をふりオシャレにしてみました。