



| 朝食レシピ | コーンソフト |
パンプディング

素材に、こだわり。

明治 **コーンソフト**



株式会社 明治 Copyright Meiji Co., Ltd. All Rights Reserved.

材料(2人分)

食パン(6枚切り)…1枚

[a]【溶き卵…1個分、砂糖…小さじ1、牛乳…100ml】

明治コーンソフト…大さじ1

バナナ(輪切り)…1本

レーズン…大さじ1

いちご・はちみつ・ミント葉(飾り)…(好みで)

作り方

①パンを食べやすい大きさに切って、[a]に浸す。

②型にコーンソフト(分量外)を塗り、①、レーズン、コーンソフトをのせ、ふわっとラップをし、電子レンジ(600W)で約1分加熱し、さらに卵がやわらかく固まるまで加熱する。

③バナナを盛り、好みでいちご、ミント葉をのせ、はちみつをかける。