



抹茶

パンプディング

直径20cm楕円
グラタン皿 2個分



材料

- 宇治抹茶プリンの素 80g
- 熱湯(90℃以上) 250ml
- フランスパン 1cm 12枚

トッピング

- 甘納豆
- 粉砂糖
- ミント

1 フランスパンを1cm幅に切り、
グラタン皿などの器に盛り付ける。

2 宇治抹茶プリンの素80gを250ml
の熱湯で溶き、1にまんべんなく注
ぐ。



プリン液をまんべんなく注ぐ。

3 2を冷蔵庫で3時間ほど冷やしてできあがり。