

おなかすいちかった! <sup>TOP</sup>



イラサとレシピ  
マツ 和子

食べ残したパンを使って、アメリカのおばあちゃんが  
つくるのがこれ! パンはおだにならない。超簡単。おいしい。  
バリエーションは無限。私も拳えきれないくらいつくりました。  
あまったパンは 冷蔵庫へ入れておいて、たまったところで  
つくります。ちよとだけ残ったジャムを入れたり、食べきれ  
なかったフルーツを入れたり、冷蔵庫のおそうじもかねた  
一石五鳥くらいのレシピです。



食べ残したパンが  
クラッカーなど  
1~2カップ



牛乳  
パンがひたるくらい

さとうやジャム  
レーズンやフルーツ  
くるみ、ごまなどナッツ類  
バニラエッセンス(シナモンなど)

量は適当で大丈夫  
し酒じしないで  
一度ついでみると  
こっかつめると



マーガリン 少  
(またはバター)

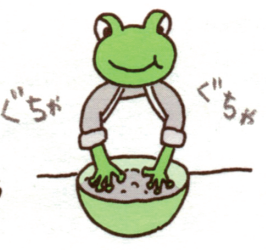
卵 1コ



1 パンを牛乳にひたして  
やわらかくする。

2 卵を割り入れる。  
他の材料も入れる。

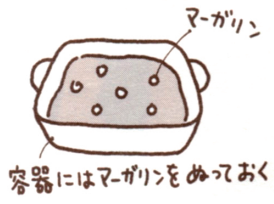
3 手でよくまぜる。  
味見をして好みの味にする。



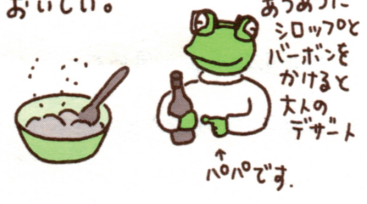
4 耐熱容器に入れ  
上にマーガリンのかけらを  
ポンポンとちらす。

5 170℃のオーブンで上が  
こんがりするまで焼く。  
(30~40分)

7 あつあつにシロップをかけるのも  
冷蔵庫で冷えたのも、どちらも  
おいしい。



6 おばあちゃんにはシロップも  
つくりませう。(なくてもおいしいので  
最近私は手をぬいてつくりませう)



オーブンのない友だちは  
パンケーキのように  
フライパンで焼いてませう



和がつくと手で持って食べる困せ  
おばあちゃんのはスポンジ  
すくうふわふわ  
どちらでもお好みで  
(牛乳の量で調節)



ラムチーズ、ハーブを  
入れて(お好み)も  
おいしいです。

