

# 温州みかんと食ぱんのプディング

1人分 303Kcal



## 【材料（4人分）】

温州みかん（スライス）	250g
温州みかん（絞り汁）	500g
卵	2コ
砂糖	大3
ブランディー	小1
レーズン	大3
ラム酒	大1
サンド用食ぱん	4枚
バター	大1
はちみつ	大1

## 【作り方】

- ①温州みかん 250g は、皮をむき 1 コを 4 枚にスライスする。
- ②温州みかん 500g は絞り、約 1C にする。この中に卵、砂糖、ブランデーを入れよく混ぜる。
- ③レーズンはラム酒をかけ柔らかくしておく。
- ④食ぱんはバターをうすくぬりって好みに切り、耐熱器に入れる。
- ⑤①のみかんを④の中心に並べ③のレーズンを全体に散らし、②を上からかけて 170℃のオーブンで約 25 分ほど焼く。

（※好みでシロップやはちみつをかけていただいても良い）

- \* その他、デコポン、伊予柑、ポンカン、はるみ、せとか、清見タンゴール、カラマンダリン、紅まどんな、甘平などでも美味しく出来ます。
- \* 温州みかんの旬は 10 月～ 3 月。