

『英語で習おう！英国・ウェールズのおやつ』

ブレッド&バタープディング（4人分）



有塩バター	25 g
食パンスライス	8~10枚（塊を切ってもよい）
レーズン	50 g
シナモンパウダー	小さじ2
牛乳	350ml
生クリーム	50ml
卵（中サイズ）	2個
きび糖	25 g
皿に敷くバター	少々



作り方

1. 容量1リットルのパイ皿にバターをひく。
2. パンの耳を切り取る。パンの片面にバターを塗り、三角形に切る。
3. バターを塗った面を上にしなが、パンをパイ皿の一番下にきれいに並べて層にする。レーズンをそのうえに乗せ、シナモンを少しふりかける。この工程をパンをすべて使い切るまで繰り返し、一番上の層まで終わったら、しばらく置いておく。
4. 牛乳と生クリームを弱火で優しく温める。沸騰させない程度に熱する。
5. ボウルに卵を割り入れ、砂糖の4分の3を加え、白っぽくなるまで泡だて器で軽く混ぜる。
6. 5.に4.の牛乳と生クリームを加えてよくかき混ぜ、できたカスタード液を濾す。
7. カスタード液を3.のパイ皿にかけ、残りの砂糖をふりかける。30分寝かせる。
8. オーブンを180度に予熱。オーブンに7.のパイ皿を入れて、30~40分あるいは、上の層がきつね色になるまで焼く。温かいうちにいただく。

ウェルシュケーキ（14～18切れ）

小麦粉	225 g
きび糖	80 g
ベーキングパウダー	大さじ 1/2
有塩バター（室温に戻す）	50 g
有塩バター（室温に戻す）	油の代わりに少々
ラード（室温に戻す）	50 g
レーズン	50 g
卵（中サイズ）	1個
牛乳	大さじ 1



作り方

1. ボウルにふるった小麦粉と、砂糖、ベーキングパウダーを入れる。室温に戻したバターとラードを加えて、手で材料を混ぜて、ポロポロになるまでこねる。
2. レーズンを加えて、そこに卵を落として、生地が柔らかくなるまで混ぜ合わせる。生地が少し乾いている感じなら牛乳を少し加える。
3. 平らな調理台に少し打ち粉をして、生地を麺棒で伸ばす。6センチの円形カッターか同用品を使って、丸い形に型抜きをする。残った生地を成形して最後まで使い切る。
4. バターかラードをフライパンにひき、中火にする。ウェルシュケーキを一度に2～3個入れ、3分焼いたらひっくり返す。きつね色になり、中が焼けるまで繰り返す。お皿に盛り、砂糖を軽くふりかける。20分寝かせてからいただく。