

RECETTE DE LA FRANCOPHONIE



**요리명 :**

쇼워르 드 그랑마망 푸딩

(메이플시럽 푸딩)

**분량 :**

6인분

**조리 시간 :**

45분



**재료 :**

- 체에 거른 밀가루  
375ml
- 베이킹파우더  
1작은술
- 버터 65ml
- 설탕 165ml
- 달걀 1개
- 바닐라 에센스  
1작은술
- 우유 125ml

**만드는 법 :**

- 1) 오븐을 160°C로 예열합니다.
- 2) 밀가루와 베이킹파우더를 잘 섞어서 한쪽에 둡니다.
- 3) 깊은 볼에 설탕을 조금씩 넣어주면서 버터를 크림으로 만듭니다. 그 안에 달걀과 바닐라 에센스를 더해줍니다.
- 4) 동시에 우유 1/4 컵을 붓고 모든 게 잘 섞이도록 강하게 섞어줍니다.
- 5) 내열유리로 된 그릇에 버터를 발라주고 만들어둔 것을 그릇에 옮깁니다.

메이플 소스 :

- 메이플 시럽 250ml
- 흑설탕 250ml
- 끓는 물 250ml
- 버터 65ml

6) 메이플 소스 재료들을 모두 섞어 끓인 뒤 케이크

위에 부어주세요.

7) 45 분간 오븐에 굽습니다.