

ふわふわ食感！！

基本のフレンチトースト



材料【2人分】

- | | |
|------------------------------|----------|
| • 食パン [4枚切り] | 1枚 |
| • 卵 | 1個 |
| • 牛乳 | 100cc |
| • 砂糖 | 大さじ1と1/2 |
| • 有塩バター | 5g |
| | |
| • 仕上げ用 | |
| • はちみつ | 適量 |
| • 粉砂糖 | 適量 |
| • ホイップクリーム | 適量 |

手順

- ① 食パンを2等分に切る。ボウルに卵を割り入れてほぐし、牛乳、砂糖を入れて混ぜ、卵液を作る。
- ② 卵液を耐熱皿に流し入れ、食パンを浸して染み込ませる。ふんわりとラップをして600Wのレンジで1分加熱する。
- ③ フライパンにバターを入れて中火で熱し、卵液に浸した食パンを並べ入れる。こんが

り焼き色がついたら裏返し、ふたをして焼き色がつくまで蒸し焼きにする。

- ④ 器に盛り、お好みでホイップクリーム、粉砂糖、はちみつ、かける。

※生クリームに砂糖を加えて、泡立て、ホイップクリームを作ります。完成したクリームは冷蔵後で冷やしておきます。

※コーヒー・紅茶・ハーブティーの中からお好みでドリンクを作り頂きます♪