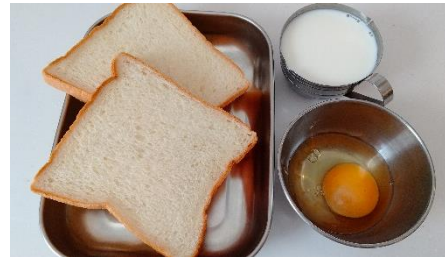


フレンチトースト



【材料 2 枚分】

- ・食パン (6 枚切り) 2 枚
- ・卵 1 個
- ・牛乳 150ml
- ・砂糖 20g



フレンチトーストは牛乳で作るのが一般的ですが、豆乳で作ることもできます (牛乳と同量)。

前日に卵液に浸し、冷蔵庫に置いておけば、朝ごはんの時短レシピになります。

調味料の分量は、ご家庭の好みに合わせて調節してください



【作り方】

- ① ボールに卵を割り、溶きほぐす。
- ② ①に砂糖、牛乳を入れて砂糖が溶けるまでよく混ぜる。
- ③ 食パンを②の卵液にくぐらせる。
(食パンは食べやすい大きさに切ってもよい)
- ④ オーブントースターの天板にオープンペーパー (※) を敷き、
③を並べ、12~15分程度焼く。

※オープンペーパーがない場合は、フライパン用アルミホイルで代用できます。
(普通のアルミホイルを使う場合は、油をぬり、くっつかないようにしてください)