

フレンチトースト



料理特徴

大学芋のたれは蜂蜜よりすっきりとした甘さのフレンチトーストになります。

材料 1人分

材料名	使用量	材料名	使用量
食パン(4枚切り)	1枚		
卵	1個		
砂糖	3g		
牛乳	50g		
生クリーム	50g		
有塩バター	10g		
大学芋のたれ	25g		
粉砂糖	適量		

作り方

- ①食パンは半分に切り、表面に浅い切り込みを格子状に入れる。
- ②ボウルに卵を割り入れ、泡だて器で軽く溶きほぐしたら砂糖を加えよく混ぜる。
- ③②に牛乳と生クリームを少しずつ加えてよく混ぜる。
- ④四角い容器に卵液を入れ、食パンを15分浸す。
- ⑤フライパンにバターを入れて弱火で熱し、溶けたら④を焼く。
- ⑥食パンの全面に焼き色がついたら皿に盛り付け、粉砂糖を振り大学芋のたれをかけて出来上がり。