

フレンチトースト



できあがり 2人分

材料

食パン（4枚切り）	2枚
卵	3個
牛乳	180cc
砂糖	大さじ3
バニラエッセンス （あれば）	適量
バター	適量
ちょきなこはちー	適量
フルーツ ホイップクリーム	お好みで

作り方

- ① ボウルに卵、牛乳、砂糖、バニラエッセンスを入れて混ぜる。
- ② 食パンの耳を取り、半分に切る。
- ③ お皿に卵液を入れて食パンを浸し、500wの電子レンジで片面1分ずつ温めます。
- ④ フライパンにバターを入れ、極弱火にします。
- ⑤ パンを入れ、蓋をし、片面5分ずつ蒸しに焼きします。
- ⑥ 出来上がったら粗熱を取り、ホイップクリームをトッピングし、ちょきなこはちーをふりかける。
- ⑦ お好みで、フルーツやホイップクリームを添えて出来上がり。