

簡単！食パンアレンジ

～フレンチトースト編～

準備する食材

☆食パン 1枚 ☆卵 1つ ☆牛乳 100CC ☆練乳 大2

☆バター10g （☆お好みでメープルシロップなど）

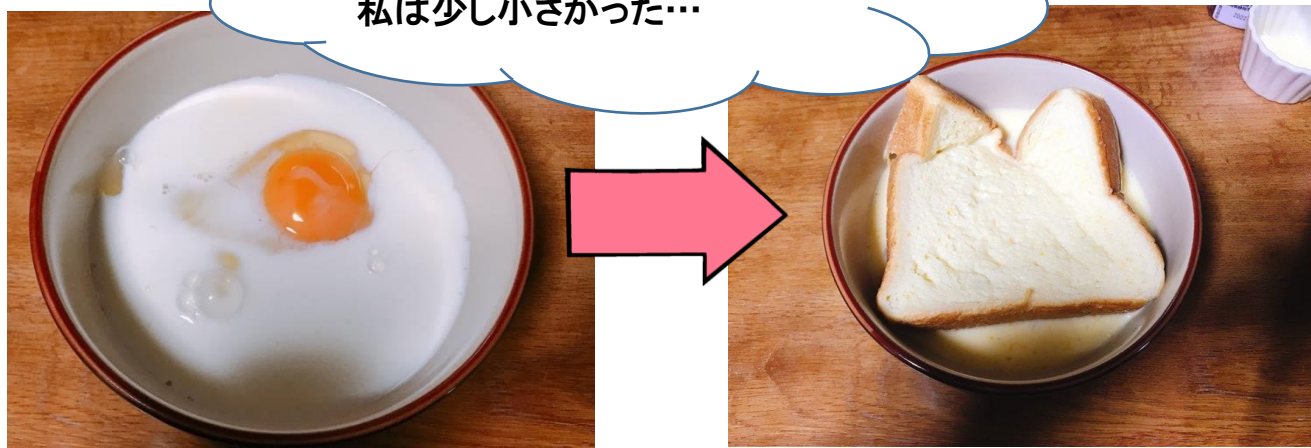
① レンジ加熱のできるお皿などに、卵・牛乳・練乳を入れてよく混ぜ、卵液を作ります。

② 作った卵液の中に食パンを浸します。

その際、フォークなどで穴をあけると短時間で味がしみこみやすくなります。

その際、お皿の大きさに注意してね！

私は少し小さかった…



③ 食パンを卵液に浸したまま 600W で 1 分間過熱します。
（片面 30 秒ずつ）

- ④ 弱火と中火の間くらいの火加減でフライパンを熱し、バターを入れます。

バターが解けたらパンを焼いていきます。残った卵液も食パンの上にすべて乗せましょう!!

両面好みの焼き加減まで焼けたら完成です!



お好みでメープルシロップ
やフルーツなどを
トッピングしてみてね!

