

献立名：フレンチトースト

< できあがり図 >



<用意する道具>

包丁 まな板 ボール バット
フライパン フライ返し

<材料> (5人分)

パン (8枚切) 5枚
牛乳 300g
砂糖 大さじ2
卵 2個
バター 適量

<作り方>

- ①パンを切る (写真は1/2だが、小さく切った方がしみ込みやすい)。
- ②ボールに牛乳・砂糖・卵を入れてよく混ぜる。
- ③②をバットに流しいれてパンを両面浸す。
- ④フライパンを温めてバターを溶かす。
- ⑤パンをのせて弱火～中火でじっくりと焼く。
- ⑥焼き色がついたらひっくり返して両面焼く。

<気をつけることやポイントなど>

じっくりとパンに液を浸してじっくりと焼く。

時間をかけて浸した方がしみ込むので、余裕がある時は長く浸す。

バターは焦げやすいので気をつける。