

我が家の簡単レシピ フレンチトースト

材料(2人分)

バゲット 2分の1本

牛乳 1カップ

卵 2個

砂糖 大さじ2

バター 大さじ1

シナモンパウダー少々
(好みで)

はちみつやメープルシ
ロップ(好みで)



作り方

- ①厚さ2～3センチに切ったバゲット6切れを半日くらいおいて乾燥させておきます。
 - ②ボウルに卵、砂糖、牛乳を入れてよく混ぜます。
 - ③平たいバットにバゲット6個を並べ、②の卵液を上からかけ、裏表によく浸み込ませます。
 - ④温めたフライパンにバターを入れ、弱火でじっくり両面焼き上げます。
 - ⑤お好みでシュガーパウダーや、シナモンパウダー、メープルシロップやはちみつなどをかけてお召し上がり下さい。
- ※②の卵液にプレーンヨーグルトとレモン汁を入れるとチーズケーキ風になります♪