

# 「フレンチトースト」

## 材料

『1人分』

- 食パン...1枚 (4cmの厚さ)

(材料a)

- 牛乳...100cc
- コンデンスミルク...小さじ1
- COINTREAU (リキュール：コアントロー) ...小さじ1

(材料b)

- 卵...1個
- コンデンスミルク...小さじ1
- バニラエッセンス...少々

- バター...10g
- 飾り付け用粉砂糖...少々

『カラメルソース』

- 砂糖...小さじ3
- 水...小さじ1

## 作り方

- ①食パンが入る入れ物に、材料a (牛乳、コンデンスミルク、「COINTREAU」) を入れて混ぜ合わせる。
- ②「①」に、食パンを浸す。
- ③卵は卵黄と卵白が一体化するぐらい、よく混ぜておく。そこへ、コンデンスミルク、バニラエッセンスを入れ、更に混ぜる→ (材料b)。これを「②」にかけて両面卵を付ける。(時間がある時はこの状態で、冷蔵庫で一晩浸す。)
- ④フライパンにバターを入れ、溶けてきたら「③」の食パンを入れて、蓋をして焼く。その時、途中ひっくり返しながらか、両面焼き色をつける。最後は蓋を取り、両面を軽く焼く。
- ⑤フレンチトーストをお皿に盛り付けて、粉砂糖などで飾り付けをする。
- ⑥お好みでカラメルソースをかける。  
●砂糖と水を、厚みのある耐熱皿に入れ、レンジに1分弱かける。(グツグツ、煮立ちとても熱いので注意！)

Memo

