

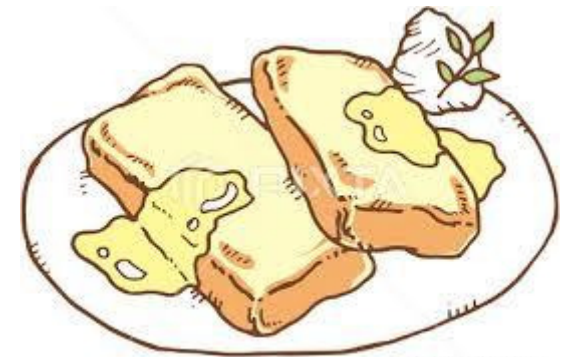
# すくすく人気レシピ紹介

H30年6月

今月はフレンチトーストをご紹介します。とても柔らかくてほんのり甘いフレンチトーストは子どもたちの大好物です。手間も時間もそれほどかからずに出来るので朝食やおやつにぴったりです。すくすくでも人気のメニューですのでご家庭でもぜひ試してみてくださいね。

## ★フレンチトースト

食パン	…	2枚	牛乳	…	200ml
砂糖	…	小さじ2	バター	…	小さじ2
卵	…	1個	その他好みのトッピング		



pixta.jp - 17464983

- ①卵、牛乳、砂糖を混ぜて卵液を作る。
- ②パンを卵液に浸す。途中でひっくり返して両面から吸わせる。(合計 10分程度)
- ③中火で温めたフライパンにバターを落とし、溶けたら②のパンをじっくり焼く。焼き色が付いたらひっくり返し、裏面も焼く。
- ④焼きあがったらチョコレートシロップやメープルシロップ、フルーツ、パウダーシュガー、ホイップクリーム、シナモンシュガーなど、好みのものをかけて完成。