



厚切りでカリふわ!

極うまフレンチトースト

厚切り食パンを使用することで、外はカリッと中はふわっと!
ホテルの朝食のような贅沢フレンチトーストを楽しめます♪

材料/2人分

ヤマザキロイヤルブレッド(4枚切り).....2枚
卵.....2個
砂糖.....大さじ2
牛乳.....200ml
バニラエッセンス.....数滴
バター.....20g
粉糖・メープルシロップ.....適宜

作り方

- ①バットに卵を割り入れ、砂糖、牛乳、バニラエッセンスを加えてよく混ぜる。
- ②1枚を縦半分に切ったロイヤルブレッドを①のバットに加え浸す。途中一度、裏表を返して冷蔵庫に30分置く。
- ③フライパンにバターを入れて溶かし、②を入れ、弱めの中火で5〜6分、表裏・側面と焼色がつくまで焼く。
- ④③を皿に盛り、粉糖をふりかけ、メープルシロップを添える。