



たっぷり果実と

ヨーグルトクリームの贅沢トースト

たっぷりの果実に、生クリームと水切りヨーグルトの軽やかなクリームを合わせた贅沢なデザートトースト！家族の集まりやパーティーにもぴったりの可愛さ♪

材料/4人分

ヤマザキロイヤルブレッド……………1斤
ヨーグルト……………100ml
生クリーム……………200g
砂糖……………大さじ2
苺……………5粒
キウイ……………1/2個
バナナ……………1/3本
ぶどう……………2粒
バニラアイス……………適量
ミントの葉……………適宜

作り方

- ①ヤマザキロイヤルブレッドは、パンの周囲と底面1cmを残して、くり抜く。
- ②くり抜いた中身と外側のボックス状のパンをトースターで軽く焼き、冷ましておく。
- ③30分水切りしたヨーグルトと8分立てにした生クリーム、砂糖を加えて、よく混ぜる。フルーツはお好みの形にカットする。
- ④②のボックス状のパンに、③のクリーム、フルーツ、くり抜いた中身のパンを2回ほど層になるように繰り返してつめる。
- ⑤表面をヨーグルトクリームで平らにして、フルーツ、バニラアイス、ミントを飾り完成！



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。



パンの耳で作る

カリカリピザトースト

カリッとした食感がたまらない、パンの耳で作るピザトースト。
スティック状で食べやすく、おつまみのような感覚で頂けます！

材料/4人分

ヤマザキロイヤルブレッド(4枚切り)
パンの耳.....1斤分
ケチャップ.....大さじ3
マヨネーズ.....大さじ1
チーズ.....60g
ベーコン.....1枚(20g)
ピーマン.....1/4個
ミニトマト.....1個
粒コーン.....大さじ1

作り方

- ①トースターのトレイにパンの耳を隙間なく並べる。
- ②①にケチャップを塗り、チーズを載せ、細かく刻んだベーコン、ピーマン、ミニトマト、粒コーンを散らしマヨネーズをかける。
- ③トースターで5〜6分、焼色がつくまで焼いて完成！