

## フレンチトースト

合計加熱調理時間 約8分

[1人分：480kcal/食塩相当量：1.4g]

人気メニューのさっくりふわふわフレンチトーストが、一度にたくさん焼き上がる！ホテル朝食、カフェランチ、デザートなどアレンジ自在。



## 材料（6人分）

食パン（4.5cm幅に切る）	450g
<材料a>	
卵	6個
牛乳	600g
砂糖	100g
バニラオイル	少々
バターA	5g
バターB（6等分にする）	15g
粉糖	少々
メイプルシロップ	30g
好みのフルーツ	300g

※掲載レシピはクックエブリオ専用のものとなります。

## 分量

6人分

## 設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	コンビ	100%	8分	220℃

## 下ごしらえ

- ・食パンは耳を落として半分に切る。
- ・<材料a>は混ぜ合わせ、こす。

## 作り方

1. バットに<材料a>を入れて食パンを漬け、時々返しながらかんざし庫で1晩寝かせる。
2. 20mmのテフロン加工ホテルパン1枚にバターAを塗って1を並べ、バターBをのせて【設定1】で予熱後、加熱する。
3. 器に盛り、粉糖、メイプルシロップをかけて好みのフルーツを添える。



## 調理ポイント

- ◆食パンの厚さによって卵液の量や漬ける時間を調節すること。
- ◆フランスパンでも美味しく仕上がる。