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: 1.4 g]

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> | |
| 奶 | 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

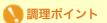
| 設定 | モード | 水蒸気量 | 時間 | 温度 |
|----|-----|------|----|-------|
| 1 | コンビ | 100% | 8分 | 220°C |

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、時々返しながら冷蔵庫で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。



- 訓理ポイント ◆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。