

## フレンチトースト

合計加熱調理時間 約 **12分**

[1人分：420kcal／食塩相当量：1.4g]

見た目も華やかなフランスパンを使ったふわふわ食感のフレンチトースト。朝食やデザートなどアレンジ自在です。



## 分量

6人分 [1人分2個]

## 設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	コンビ	100%	12分	220℃

## 材料 (6人分 [1人分2個])

フランスパン (4.5cm幅に切る)	400g
<材料a>	
卵	6個
牛乳	400cc
砂糖	70g
バニラエッセンス	少々
バターA	6g
バターB (等分にする)	18g
粉糖	適量
<材料b>	
オレンジ	1個
イチゴ	3個
キウイ	1個
バニラアイス	180g
ミント	適量

\*掲載レシピはクックエブリオ ミニ専用のものとなります。

\*掲載レシピは2段で検証をおこなっています。

## 下ごしらえ

- ・ <材料a>は混ぜ合わせ、こす。

## 作り方

1. バットに<材料a>を入れてフランスパンを漬け、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2枚にバターAを塗って1を並べ、1の上にバターBをのせて【設定1】で予熱後、加熱する。
3. 加熱完了後、2のホテルパンを取り出して、器に盛り、粉糖をかけて<材料b>を添える。



## 調理ポイント

- ◆ フランス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。
- ◆ 食パンでも美味しく仕上がる。