

学生の手作りレシピ

フレンチトースト

【1人分：616kcal】



材料(4人前)

食パン…… 厚切り(4枚切り)4枚
 牛乳…………… 120g
 卵 …………… 120g
 コンデンスミルク…………… 60g
 バター…………… 8g
 粉砂糖…………… 適量

作り方

- ①卵を割りほぐし、牛乳とコンデンスミルクを加えて混ぜる。
- ②①に食パンを浸し、時々裏返して30分程度置き、全体に卵液を浸み込ませる。
- ③フライパンを温めバターを溶かし、②の両面を焼く。
- ④③を半分に切り皿に盛り付け、粉砂糖を振りかける。

～POINT～

味が優しいので、好みではちみつ等をかけても良いと思います。