

フレンチトースト

3～4 人分

フランスパンを卵液に一晩つけて、オーブンでじっくり焼くことで表面カリッ、中ジュージーに仕上がります。生クリームといちごソースをたっぷりかけておうちカフェを楽しみましょう。

フランスパンと卵液

- ・ フランスパン …………… 1 本
- ・ 卵黄 …………… 2 個
- ・ 全卵 …………… 1 個
- ・ 砂糖 …………… 50g
- ・ 牛乳 …………… 200g
- ・ グラニュー糖 …………… 20g
- ・ 無塩バター …………… 20g

1. フランスパンは 3cm 厚さ程度に斜めにスライスしてバットなどに並べる。



2. ボールに卵黄と全卵、砂糖を加えて泡だて器で混ぜる。牛乳も加えて混ぜる。1 の上から流し入れる。



3. 30 分くらいしたらフランスパンをひっくり返し、ラップをして冷蔵庫で一晩おく。



一晩おくとフランスパンが
卵液をすった状態になる



4. オーブンペーパーの上に卵液をすったフランスパンをのせ、グラニュー糖、バターをのせて 200℃に予熱したオーブンで 15～20 分焼く。



200℃で 15 分～20 分焼く
表面がカリッとすれば OK

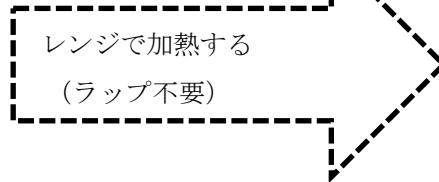


Sweet Ribbon
Michiyo Kumabe

いちごソース

- ・ いちご ……………正味 250g (1 パック)
- ・ 砂糖 ……………50g
- ・ レモン汁 ……………10g

1. いちごはヘタととり、水洗いしてキッチンペーパーで水分をとる。
2. 耐熱容器にいちご、砂糖、レモン汁を入れてかるく混ぜる。レンジで加熱する。(600W で 4 分)
3. レンジから取り出し、軽く混ぜる。更にレンジで加熱する。(600W で 2 分)



4. レンジから取り出しあら熱をとる。

ホイップクリーム

- ・ 生クリーム ……………100g *動物性乳脂肪 40%以上
- ・ グラニュー糖 ……………5g

1. 材料をボールに入れて氷水につけながらハンドミキサーで泡立てる。



<皿盛り>

- ・ 粉砂糖 ……………適量

1. フレンチトーストを皿に盛り、ホイップクリームといちごソースをのせて粉砂糖をふる。

