

GC びん牛乳でつくるおすすめレシピ

委員会名 福祉委員会

(スイーツ)

★料理名

フレンチトースト

★おすすめコメント

硬くなったパンで作っても美味しい！

◆材料(4人分)

GC びん牛乳	50cc
GC 食パン（北海道産小麦）	4枚
GC 元気いっぱい産直たまご	2個
GC 奄美きびさとう	適量
よつ葉バター（食塩不使用）	適量

◆作り方

- ①牛乳とたまごを混ぜ合わせて卵液をつくる。
- ②トーストした食パンを卵液に浸す。
- ③フライパンにバターを溶かし、きびさとうをパラパラと散らす。
- ④フライパンに②のパンを入れ、弱火でゆっくりと火を入れる。
- ⑤こんがり焼き目がついたらできあがり。

◆作り方・ポイント

バターを溶かしてゆっくり火を入れること。

パンの種類や厚みはお好みのもので！

