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(2人分)

GC びん牛乳 50cc

GC 食パン(北海道産小麦) 2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



- 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!

