

おすすめレベル★★★

児童向けレシピ フレンチトースト



材料

- ・食パン（6枚切り）…… 2～3枚
- ・たまご …………… 2個
- ・牛乳 …………… 200cc
- ・さとう …………… 大さじ1
- ・サラダ油（バターでもよい）

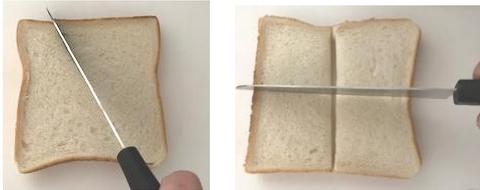
【必要な道具】

- ・まな板
- ・ほうちょう
- ・ボウル
- ・さいばし
- ・計量スプーン
- ・平たいバット
- ・フライパン
- ・フライ返し



作り方

- ① 食パンを好きな大きさに切る。
（ななめ半分や4等分、切らなくてもいい）



- ② ボウルに卵を割り入れ、さいばしで混ぜる。
牛乳とさとうを入れて、しっかり混ぜる。



- ③ ②の卵液を平たいバットに流し入れる。



- ④ 平たいバットに入れた卵液に食パンを入れて、3～5分くらいひたす。

- ⑤ さいばしでひっくり返し、5～10分くらいひたす。



- ⑥ フライパンに油を入れ、ペーパーなどで全体に広げ、弱火～中火で火にかける。



- ⑦ ⑤の食パンを並べて焼く。



- ⑧ 2～3分して焼き色がついたら、フライ返しでひっくり返し、弱火でじっくり焼く。

※食パン2枚で卵液を全てしみこませた場合は、フタをしてしっかり火を通すこと。



- ⑨ お好みで果物やシロップをそえて完成！

