

谷原小学校給食レシピ

フレンチトースト

～^{ふる}古くなったパンを^{おい}美味しくよみがえらせる^{ため}為に^う生まれたパンです～



材料(4人分)

^{しよく} 食 ^{まい} パン(6枚切り)	^{まい} 4枚
^{ぎゆうにゆう} 牛乳	96g(大さじ6と1/2)
^{たまご} 卵	64g(M～L 1個)
^{さとう} 砂糖	22g(大さじ1と1/2)
バニラエッセンス	^{てきりよう} 適量
バター	^{てきりよう} 適量

作り方

- 【1】^{ぎゆうにゆう}牛乳・^{たまご}卵・^{さとう}砂糖をなめらかになるまでよく混ぜ、^ま仕上げにバニラエッセンスを^{くわ}加えさらに混ぜる。
- 【2】1に^{しよく}食パンをひたす。
※パンを^{はんぶん}半分や^{とうぶん}4等分するとしみ込みやすい。
- 【3】^{らんえき}卵液をパンがすったら、バターをひいたフライパンでほんのり^{こげ}焦げ目が^めつく程度に^{ていど}焼く。
※^こ焦げやすいので^{よわび}弱火でじっくりと。