【レシピ】簡単絶品 フレンチトースト（残った食パンで！）

こんにちは(*'▽'*)

今日は明日の朝にもオススメの！我が家の定番、簡単美味しいフレンチトーストの紹介です(*'▽'*)

簡単絶品フレンチトースト

一人暮らしや二人暮らしの方、食パンやフランスパン、残りません□?

そんな残った食パンやフランスパンを、カットして冷凍しておけば、

フレンチトーストを作りたいときに取り出して（一晩つけるときは解凍する必要はないです）

使えるので、残ったパンの救世レシピです~□□

材料（2人分）

・フランスパン・・・6～8切（1.5~2cm幅）

・A)卵・・・2個

・A)牛乳・・・180cc

・A)砂糖・・・大さじ2

・砂糖（キャラメリゼ用）・・・適量

・バター・・・10~15g

フレンチトースト の作り方

1　ボウルに卵を割り入れ、溶きほぐす。さらに牛乳と砂糖を加え混ぜ合わせる。

2　1.5cm~2cm幅にカットしたフランスパンをひたし、一晩おく。（時間がない場合、途中ひっくり返して３０分〜１時間）

3　（食パンの場合、6〜８枚切の食パン２枚分で代用します。耳を切り落とし４等分にしたものを同じように浸してください）

4　フランスパンが全面卵液に浸ってない場合は、ひっくり返してひたす。

5　フライパンにバターを入れ、弱火にかける。バターが溶けたら(１)のパンを加え、蓋をして3~4分間弱火で蒸しに焼きにする。

6　焼き目がついたら裏返し、蓋をしてさらに弱火で３〜５分焼く。

7　甘党さんは、両面焼き色がついたら、片面に砂糖ひとつまみ〜ふたつまみをふりかけ、再びひっくり返し、１分ほど焼く。

フレンチトースト のポイント

①前日の夜に仕込んで置くと卵液がしっかりしみてより美味しく❤（中はふわっと）

②弱火で蓋をしてじっくり両面焼く（厚さによりますが、片面３〜５分ずつ）

③甘いフレンチトーストが好きな方は、最後に砂糖をふりかけて両面焼く（砂糖が溶けてキャラメリゼのような感じ）

ことです(*’▽’*)

焼く時間はかかりますが、蓋をしたらほっておくだけなので、私はいつもタイマーで４分セットして、

その間に他のことをして、タイマーがなったらひっくり返して、またタイマーをセットして。って感じです：）

[illegible]

[illegible]❤[illegible]

[illegible]♫

[illegible]❤