



今回のメニューは

「バゲットでフレンチトースト」です

お当番:kyou.K <出典元>

## + 材料

4人分

・バゲット・・・3～4cm厚の輪切り2切れで一人にした。  
4人分でバゲット1/2本に。

・卵・・・Mサイズ2個

・牛乳・・・300ml

・砂糖・・・大さじ2位

→卵液はお好みで調節して。

今回はちゃんと計ったけど、いつもはだいたい目分量でやってるし。

## + つくりかた

1 / 卵液を作り、輪切りにしたバゲットを漬ける。

2 / バゲットが十分卵液をすいこんだら、バターやマーガリンで焼く。

## + ひとつことアドバイス

仕上げのトッピングには、  
メープルシロップや蜂蜜、好みのジャム、ホイップした生クリームもアリなんです。

うちは、シナモンシュガーを結構かけます。  
超うまいっす。

\* memo \*