



おうちパーティーのスイーツに。

## フレンチトーストのフルーツソース添え

材料	22cm 皿 (1~2 人分)	26cm 皿 (2~3 人分)
バゲット	8cm	12cm
卵	1個	1個
牛乳	80ml	100ml
砂糖	小さじ2	小さじ2
バター	10g	10g
いちご	適量	適量
はちみつ・粉糖	適量	適量
クルミ・レーズン	適量	適量

### 作り方

- 1 バットに溶き卵・牛乳・砂糖を入れて混ぜ合わせる。
- 2 バゲットをカット (22cm 皿は3等分) (26cm 皿は5等分) して **1** の卵液に10分程浸す。※両面に染みこむように途中で1度裏返す。
- 3 本体を中火で温め、バターを入れる。**2** のパンをのせて両面をこんがり焼く。
- 4 フレンチトーストを端に寄せ、空いたスペースで、縦半分に切ったいちごを焼く。火を止め、砕いたクルミとレーズンをのせ、はちみつと粉糖をかける。