



## フレンチトースト

### ■材料(2人分)

バゲット・・・10cm

いちご・・・4個

ブルーベリー・・・10粒

バター・・・10g

粉糖・・・適量

(卵液)

A 

卵・・・1個
牛乳・・・80ml
砂糖・・・大さじ1

### 焼き時間の目安

【片面グリル】予熱(強火)2分→④弱めの中火5分 バケットを裏返して5分

【両面グリル】予熱なし→④弱めの中火7分

■準備 グリルクッカーの内側に食用油(適量)を薄くひいておく。

### ■作り方

- ① バゲットは4等分する。いちごはヘタを取り除き縦半分にする。
- ② 混ぜ合わせたAをバットに入れ、バゲットを並べ10分漬け込む。  
(途中で裏返して全体に卵液を染み込ませる)
- ③ グリルクッカーに②のバゲットを並べ、バター、ブルーベリー、いちごを空きスペースに入れる。
- ④ グリルに入れて弱めの中火(焼き時間の目安を参照)で焼く。グリルクッカーを取り出してフレンチトーストに粉糖を振る。