

フレンチトースト（レンジで時短ver.）



材料	分量（2人分）
食パン（6枚切り）	2枚
卵	1個
牛乳	150cc
さとう	大さじ1・1/2
バター（焼き用）	適量



～ 作り方 ～

- ①食パンをお好みの大きさに切る。
- ②ボウルに卵・牛乳・さとうを混ぜ、卵液を作る。
- ③耐熱の皿に卵液を入れて、食パンをひたす。電子レンジ（500w）で片面1分、ひっくり返してさらに1分温める。
- ④フライパンにバターを溶かし、④を入れ、弱火でじっくり焼く。焼き目がついたら、ひっくり返してもう片面も焼いて、完成。