

フレンチトースト

(所要時間: 約1時間)



【材料】1人前

- ・8枚切り食パン … 2枚
- ・牛乳 … 100cc
- ・卵 … 1個
- ・バター … 1個
- ・砂糖 … 10g
- ・ハチミツ … 1本
- ・油 … 適量

【調理道具】

- ・まな板 … 2枚
- ・包丁 … 2丁
- ・泡だて器 … 1本
- ・フライ返し … 1本

【食器】

- ・紙皿 … 食数分
- ・フォーク … 食数分

【作り方】

- ①材料と調理器具を確認します。
- ②ボウルに砂糖、卵、牛乳を入れて泡だて器でよく混ぜ合わせます。
- ③食パンを②に浸します。
- ④かまどに火をおこします。
まず太めの薪を横向きに置き、その手前に軽く丸めた新聞紙を置きます。
新聞紙の上に、薄い薪をハの字になるように置きます。
新聞紙に火をつけ、薪が燃え始めたら少しずつ太い薪を足していきます。
- ⑤鉄板に油をひいて火にかけ、温まったら③の食パンを鉄板に並べます。
※焦げやすいので火加減に気を付けてください。
- ⑥裏面がキツネ色に焼けたらひっくり返します。
- ⑦反対側もキツネ色になったらお皿に移して完成です。
お好みでバターやハチミツを添えていただきます！

