フレンチトースト

調理時間	30分（漬け込む時間除く）
カロリー	317kcal

材料	(4人分)
フランスパン（バタール）	1本分
牛乳	200ml
卵	2個
砂糖	大さじ2
バター	10g
ココナッツオイル	適宜
メープルシロップ	適宜
パウダーシュガー	適宜
ミント	適宜

作り方

1. フランスパンは12cm程度の長さにカットして、さらに縦に半分に切る。
2. ボウルに牛乳、卵、砂糖を入れて混ぜ合わせ、バットに移し(1)を入れて20分位漬け込む。
3. ココットダッチオーブンにバターをちぎり入れ、(2)を断面を下にして入れ、蓋をしてグリルに入れる。
4. 「ココットダッチオーブン」を選択し、タイマーを１５分に設定して点火する。消火後、そのままグリルの中で5分余熱する。
5. 器に盛り、ココナッツオイルとメープルシロップをかけ、パウダーシュガーとミントで飾る。

外はカリッ、中はフワッ。定番のフレンチトーストがより美味しく。