

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。