

フライパンいらず！ いちごのフレンチトースト

材料（１人分）

食パン（５枚切り）・・・１枚
卵・・・・・・・・・・・・・・１個
牛乳・・・・・・・・・・・・・・１００ml
砂糖・・・・・・・・・・・・・・大さじ１
バター・・・・・・・・・・・・・・１５g
粉砂糖・・・・・・・・・・・・・・適量
ミント・・・・・・・・・・・・・・適量

【いちごソース】

いちご・・・・・・・・・・・・・・８０g
グラニュー糖・・・・・・・・大さじ１.５

下ごしらえ

- ・食パンを１／４に切る
- ・バターを４等分にする
- ・いちごは洗ってヘタを取り、水けをきる



作り方

- ① ボウルに卵、牛乳、砂糖を混ぜ合わせる。
バットに食パンを並べ、こしながら注ぐ。食パンに染み込むまでつける。
- ② 別のボウルにいちご、グラニュー糖を入れて混ぜ、いちごから水分が出るまでおく。
水分が出たら、アルミカップに入れる。
- ③ グリルプレートの手前に①の食パンを並べ、１切れずつバターをのせる。
奥の空いたスペースに②のいちごをのせる。
グリルプレート：６分 設定で焼く。
- ④ 器に盛り、いちごソース、粉砂糖をふりかけて、ミントを添える。

- ソースはいちご以外に季節のフルーツでもつくれます。
- 焦げ付きが気になる場合は、クッキングシートを敷いてください。



コンロの 便利機能

水無し両面焼きグリル



おいしいをもっと手軽に！

- ・タイマー機能
- ・グリルプレート機能 など