

# 簡単フレンチトースト♡

牛乳や生クリームを使わなくても、こってり濃厚なフレンチトーストが完成！

丸ごと大豆粉末「**豆汁生活**」が入っているので、  
「**玄米オイル**」の旨み加わり、大人も子供も大満足な一品に(o^o)

## ■材料（2人分）

6枚切の食パン→3枚

卵→2個

☆豆汁生活→大さじ4

☆水→200cc

★メープルシロップ→30g

★バニラエッセンス→少々

★ブランデー→少々

和の玄米オイル→少々

バター→適宜



## ■作り方

- 1、 溶いた卵、良く合わせた☆、★をバットに入れる。
- 2、 そこに適当な大きさにカットした食パンを並べ、  
両面1の液がヒタヒタに浸かる様30分～1晩おく（冷蔵庫で）。
- 3、 和の玄米オイル、バターを入れて温めたフライパンで、  
両面焦げ色が付くまで焼いたら完成♪

## ■メモ(コツ、ポイント)

\* 甘さはメープルシロップの代わりに、はちみつや甜菜糖でも代用出来ます。

\* お子様が食べる場合は、ブランデーを抜いて下さい。

\* パンを浸す時間は、長ければ長いほど焼き上がりがクターっとしたパンになりますので、お好みで調整して下さい^^



Rible Life

[www.riblelife.com](http://www.riblelife.com)