

Coffee French Toast

コーヒーフレンチトースト

材料と用意するもの

- ミニサイズの食パン2cm厚さ 1枚
- 卵 1個
- 牛乳 大さじ8
- ドリップコーヒー 大さじ2
- 砂糖 小さじ2~
- バター 小さじ2
- トッピング用の生クリームなど
- アイラップ、フライパン

手順

- 1 アイラップに溶き卵2/8個分、牛乳、コーヒー、砂糖を入れて、袋の外側から揉んでよく混ぜます。
- 2 アイラップにパンを入れ、できるだけ空気を抜いて、口を縛ります。
- 3 冷蔵庫に入れて1時間~半日おきます。
- 4 バターをフライパンに入れて、弱火にかけ、溶けて周りがアツアツしてきたらパンを入れて焼き始めます。
- 5 片面に焼き色がついたらひっくり返して反対側も焼きます。
- 6 火から下ろし、カットして盛り付け。

@harumakiblog.com



はるまき

<https://harumakiblog.com>