フレンチトースト



調理時間	40分
カロリー	242kcal/人

材料	(4人分)
バゲット（3cm幅）	4枚
卵	2個
牛乳	200ml
「パルスイート®」	大さじ1
いちご	6粒
ブルーベリー	10粒
メープルシロップ	適量
クリームチーズ	60g
ミント	適量

作り方

1. バットに卵、牛乳、「パルスイート®」を入れて混ぜ、バゲットを加えて両面を30分以上浸す。
2. (1)をグリルプレートに並べ、グリルに入れる。「グリルプレート・タイマー設定6分」にセットして加熱する。
3. 焼き上がったら皿に盛り、スライスしたいちご、ブルーベリー、ミントを飾る。クリームチーズを添え、メープルシロップをかける。

両面焼きグリルの庫内は300℃以上の高温に。短時間で中まで火が入り、しっとりとした焼き上がりに。

AJINOMOTO CO. × Rinnaiコラボレシピ フルーツやクリームチーズでデコレーションするとおしゃれにアレンジもできます。

監修 AJINOMOTO CO.