



雪印メグミルク 栗原はるみの「私のミルクレシピ」

2015 January

おやつフレンチトースト

材料(2人分)

- やわらかい生地の丸形パン(直径15cmくらいのもの) 1個
- 卵 2個
- 「北海道コンデンスミルク」(チューブ入り) 1本(140g)
- 「雪印メグミルク牛乳」 1カップ
- 「雪印北海道バター」 20g
- ブルーベリージャム
 - ブルーベリー 1パック(130g)
 - グラニュー糖 大さじ3
- バニラアイス 適量

作り方

- 1 パンは横半分切る。
- 2 卵液を作る。ボウルに卵を割り入れて泡立て器で溶きほぐし、コンデンスミルク、牛乳を順に加えよく混ぜる。
- 3 大きめのパットに(1)のパンを並べ、(2)の卵液を回しかける。ラップをして冷蔵庫で30分～1時間以上おき、途中で1～2回上下を返してしっかり中まで卵液をしみ込ませる。
- 4 フライパンをよく熱して火を止め、バターを半量を加えて溶かし、なじませる。(3)のパンを入れて点火し、焦がさないように弱火でじっくりと焼く。焼き色がついたらパンを返し、残りのバターを足して焼き上げる。
- 5 ブルーベリージャムを作る。ブルーベリーは洗って水気をよくきり、小鍋に入れてグラニュー糖をまぶす。鍋を火にかけ、煮立ったら弱火にし、ときどき鍋を揺り動かしながら2～3分煮る。ブルーベリーの粒が残るくらいで、火を止める。
- 6 器に焼きたてのフレンチトーストを盛り、アイスのをせ、ブルーベリージャムを添える。