



**材料 2人分**

食パン(四枚切り)	1枚
たまご	1個
砂糖	35g
牛乳	150cc
生クリーム	50cc
ラム酒	小さじ1/2
バター	15g

**調理時間 20分** ※液に浸す時間を除く

**作り方**

1. たまごと砂糖をよくすり混ぜ、砂糖を溶かします。牛乳を少しずつ混ぜ、生クリーム・ラム酒を加えます。
2. バットに1. を入れて食パンをつけ、3時間ほど冷蔵庫で休ませて、液をしみ込ませます。
3. フライパンにバターを熱し2. を入れて弱火でゆっくりと焼き色をつけます。裏面も焼きます。



**アドバイス**

◎フレンチトーストは、もともとは硬くなったフランスパンで作ったのが始まりとされています。ひと手間かけることで普通のパンがよそ行きになります。グ〜ンとおいしくなります。