

10月行事食



10月12日 管理栄養士メニュー《 フレンチトースト 》

ふわっふわのフレンチトーストができました

キッチンから、施設の廊下まで、甘〜いにおい♡

極キザミとミキサー食の方は、なめらかカスタードプリンです

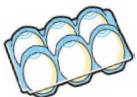


ホイップとチョコレートシロップをトッピング♪
「おいしいよ〜」と笑顔♡喜んで頂けて嬉しいです

《 材料 》

食パン	5枚切り	2枚
たまご		2個
牛乳		200cc
砂糖		20g
バニラエッセンス	お好みで	
バター		10g

トッピング
ホイップクリーム
メープルシロップ ジャムなど



《 作り方 》

- ① 食パンを半分くらいに切る。たまごを溶きほぐす
- ② 砂糖と牛乳をレンジで軽く温めて砂糖を溶かす
- ③ 溶き卵に②を加え、混ぜ合わせる
- ④ バニラエッセンスを数滴入れ、風味をつける
- ⑤ 食パンを卵液に浸してしっかり染み込ませておく
- ⑥ フライパンにバターをのせ、弱火で温める
- ⑦ パンを載せて、フタをして弱火でじっくり焼き上げる
- ⑧ 焦げ目がついたら裏返してさらに焼く



★弱火でじっくり焼くのが、ふわふわのポイント
ホイップクリームや、チョコレートシロップなどを
かけて出来上がりです