＼ Let's cook！ ／

料理名

作った写真を
はり付けてみよう

コメント

材料：2人分

- シュトーレン（厚めのスライス）
- 卵 2個
- 牛乳 1/2カップ
- シナモン 1/2ティースプーン
- バニラエッセンス 少々
- バター（フライパン用）
- パウダーシュガー：適量

作り方

1. ボウルに卵を割り入れ、牛乳、シナモン、バニラエッセンスを加えてよく混ぜます。
2. フライパンに中火でバターを溶かします。
3. シュトーレンのスライスを卵液に浸し、両面均等にコーティングします。
4. バターが溶けたフライパンでシュトーレンのスライスを焼きます。両面がきつね色になるまで焼く（約2分ずつ）。
5. フレンチトーストが焼きあがったら、お好みで粉砂糖やメープルシロップをかけてお召し上がりください。