

ミッキーマウスのフレンチトースト



ざいりょう 材料

- ・食パン6枚 ・卵2個 ・牛乳2/3カップ ・シナモン小さじ1/4 ・バニラエッセンス小さじ1
- ・塩ひとつまみ ・シロップ ・付け合わせ用の果物 ・粉砂糖

ちょうり ひつよう どうぐ 調理に必要な道具

ミッキーマウスのクッキー型／フライパン／ボウル

(星形のクッキー型：バターや付け合わせ用の果物を星形のクッキー型でくり抜いても可愛いです)

つくりかた

- 1、卵、牛乳、シナモン、バニラエッセンス、塩をボウルに入れてよく混ぜます。
- 2、フライパンに軽く油をひき、中火で温めます。
- 3、食パンの両面を卵液に浸します。
- 4、食パンの両面にこんがりとし焼き色がつくまでじっくりと焼きます。
- 5、ミッキー型を使って焼きあがったパンを切り抜きます。(余った分は小さく切っておやつ用にしましょう)
- 6、粉砂糖とバターとシロップをお好みでかけて出来上がり！