

温度調節機能

ぐるぐる♪
パンみみフレンチトースト



材料
(4人分)

- 食パンのみみ…1斤分
- 卵…1個
- 牛乳…150cc
- 砂糖…小さじ2
- バター(マーガリン可)…5g



①. ボウルに卵、砂糖、牛乳を合わせ、食パンのみみを入れてよく混ぜる。卵液がなくなるまでつけておく。



②. フライパンにバターを入れて溶かし、火を止めてみみを渦状に巻いていく。全部巻き終わったら、フライパンをコンロにのせ160度に設定して2分前後焼いていく。



③. 片面が焼けたら、フライパンからパンみみをスライドさせて、お皿に置く。その皿にフライパンをかぶせ、ひっくり返して、裏面も焼く。



④. ごんがり焼けたらホールケーキのように切り分けて、お好みのシロップをかけて出来上がり♪

