

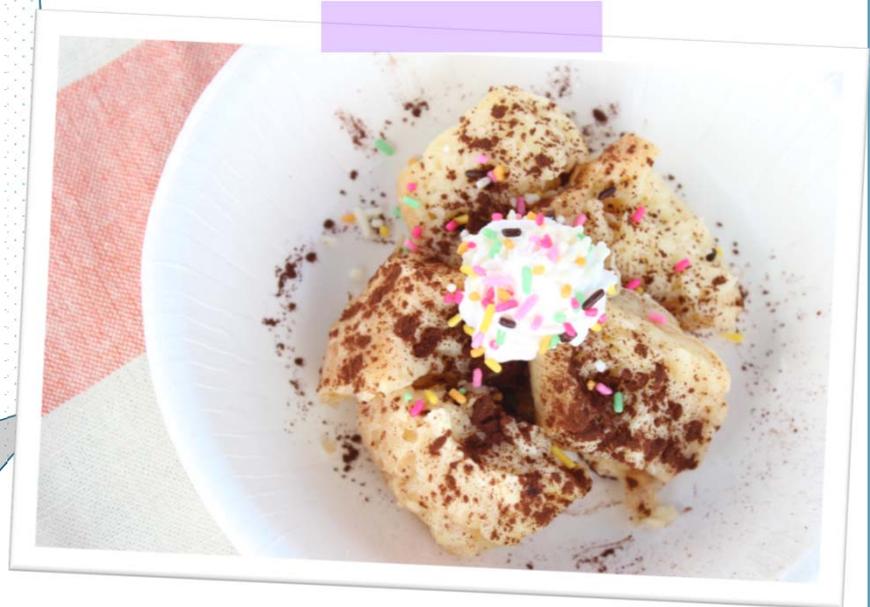
藤枝市賞

# ふんわり柔らかかフレンチトースト

受賞者：谷口 誉

## 【材料】

牛乳：100 g  
砂糖：20 g  
溶き卵：30 g  
バニラエッセンス：5滴  
フランスパン：50 g  
ココアパウダー：3 g  
ホイップクリーム：20 g



## 作り方

- ① 牛乳、溶き卵、砂糖、バニラエッセンスをボールに溶き入れ一口大に切ったフランスパンを浸し、1時間ほどおく。
- ② ①を包装食袋に入れ、15分湯煎をする。
- ③ プリンの様に固まったのを確認して、お皿に移し替える。
- ④ ホイップクリームとココアパウダーでトッピングしたら、出来上がり。

## <作品コメント>

温かなくても、冷ましてもおいしいと思います。