

マンゴーフレンチトースト

～カフェ風盛り付けで～



■ 材料

バケット (厚さ2.5cm) 8切/全卵 2個/牛乳 60ml/マンゴーネクター 60ml/砂糖 小さじ2/バター 20g/ホイップクリーム 適量/冷凍マンゴー 30g/ミント 適宜

■ 作り方

1. 卵、牛乳、マンゴーネクター、砂糖を混ぜあわせる
2. バケットに(1)の卵液を浸し、15分程おいて、卵液を全て吸わせる
3. バターをフランスパンに溶かし、卵液に浸したバケットを両面こんがり焼き色が付くまで焼く
4. 焼いたバケットの粗熱をとり、ホイップクリーム、冷凍マンゴー、ミントを飾り、仕上げにマンゴーネクター (分量外) を適量かけて完成

La-Cocina では季節のレシピを無料配布中
http://la-cocina.jp にてプリントアウトできます*

recipe by Oisy!料理教室
http://oisyyy.wix.com/oisy