

# 生チョコフレンチトースト

🕒 調理時間 約10分 (卵液の浸水時間除く)



## 材料 1人分

スライス生チョコレート	1枚
食パン(6枚切り)	1枚
全卵	1個
牛乳	大さじ2
砂糖	大さじ1
バター	10g

## 作り方

- 1 ボウルに全卵を割り溶きほぐし、牛乳、砂糖を入れよく混ぜ合わせる。
- 2 バットに食パン、①を入れ約10分 (途中で一度裏返し) ①の卵液がなくなるまで漬け込む。
- 3 食パンに卵液が全部浸み込んだら熱したフライパンにバターを入れ、食パンを両面焼き最後にスライス生チョコレートをのせてお皿に盛る。

### ワンポイントアドバイス

お好みでフルーツと一緒に楽しんでね。

※調理後はお早目にお召しあがりください。  
※やけどにご注意ください。