

オレンジフレンチトースト

【材料（1人分）】

食パン（6枚切り）	1枚
卵	1個
牛乳	20g
オレンジジュース（100%）	20g
砂糖	10g
バターまたは油	適量



【作り方】

- ① ボウルに卵を割って溶きほぐし、砂糖、牛乳、オレンジジュースを加えよく混ぜる。
- ② 食パンを好みの大きさに切り、①に浸して冷蔵庫で1時間以上おく。（一晩浸すと味がよくしみて、より美味しいです）
- ③ フライパンにバターまたは油を熱し、卵液に浸しておいた食パンを焼く。
- ④ こんがりと焼き色がついたら出来上がり。

オレンジの風味がとても爽やかなフレンチトーストです。
パンを卵液に一晩浸すとととろとろになってより美味しいです。
食パンではなく、バゲットで作るのもおすすめです！