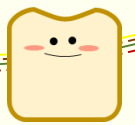


# ワンパントースト



ホテルブレッド使用！フライパン一つで簡単に作れちゃう話題のワンパントースト。

## 材料1人分

PICK!ホテルブレッド	2枚
卵	2個
ベーコン	2枚
チーズ	1枚
アボカド	半分
バター	適量
塩	少々



## 作り方

- 1.アボカドは種、皮を除きスライス、卵は割って塩を少々入れ、よくかき混ぜて卵液を作る。
- 2.フライパンを温めたら、バターを適量入れる。バターが溶けたら、卵液を流し込む。
- 3.フライパンに卵液を流し込み、食パンの片面に卵液をつけて裏返す。
- 4.パンと卵を一緒に裏返し、パンから飛び出ている卵をパンの形に折り畳む。
- 5.ベーコン、チーズ、アボカドをのせ、パンを折り畳む。

1.



2.



3.



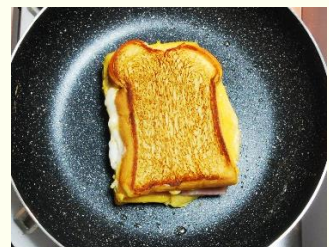
4.



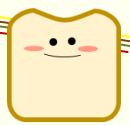
5.



完成！



# きな粉と豆乳のフレンチトースト



穀物ブレッド使用！健康食材で作る身体に優しいフレンチトースト。

## 材料2人分



PICK!穀物ブレッド	2枚
卵	1個
豆乳	200ml
砂糖	大さじ1
きな粉	大さじ1
バター	適量
黒蜜・きな粉(トッピング)	お好み量

## 作り方

- 1.食パンを半分に切る。
- 2.ボウルにきな粉を入れ、豆乳を少量ずつ加えて混ぜる。さらに砂糖、卵を入れ卵液を作る。
- 3.卵液に食パンを浸す(10分程度)。
- 4.フライパンを中火で熱し、バターを入れて溶かす。
- 5.3を両面に焼き色が付くまで焼く。

1.



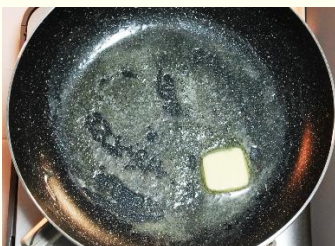
2.



3.



4.



5.



完成！

