

フレンチトースト

自動加湿オーブン



●材料＜1バッチ 6人分＞

食パン(6枚切)	6枚
【卵液】	
卵	200g
牛乳	500g
砂糖	150g
バニラエッセンス	少々
パウダーシュガー	適量

●作り方

- ① 食パンを半分にカットする
- ② ボールに【卵液】の材料を入れ、混ぜる
- ③ ②の【卵液】をパンに染み込ませ、オーブンシートを敷いた焼き皿にセットする
- ④ 予熱されたスチームコンベクションオーブンで加熱する(モード1)
- ⑤ ブザーが鳴ったら取り出し、中心温度を計測する
- ⑥ 器に盛り付けパウダーシュガーをふり提供する



加熱前



加熱後

●機器設定

モード	設定温度	目安時間	加湿	風量	使用備品
1 自動加湿オーブン	220℃	8分	90	強	1/1焼き皿



Point

自動加湿オーブンモードで、ふっくらした均一な仕上がりになります。
パウダーシュガーにシナモンを加えても良いでしょう。