



## “ふわふわ香る”しっとりポンフレンチトースト

ポンジュースの新たな魅力

NEW CHARM POINT

ポンジュースの風味豊かな極上フレンチトースト。  
バニラアイスや生クリーム、フルーツを添えるなどアレンジいろいろです。

香り



作って *Eating!*  
食べてみました。

色鮮やかで、いつものフレンチトーストが贅沢に感じます。やさしくポンジュースの風味がするので、最後のひとくちまでおいしく頂け、幸せな気分になります。朝食にも、おやつにもぴったりです。

### ▶ 作り方

1. フランスパンをやや厚め(2cm前後)に切る。
2. ボウルにポンジュース・卵・牛乳・砂糖を入れ、泡立て器で混ぜ合わせる。
3. [2]にフランスパン2~3切れを入れ、両面それぞれ1~2分程度浸す。
4. フライパンが温まったら、火は弱火にし、バター大さじ1程度を溶かす。バターが溶けたら、卵液に浸したパンの汁気を軽く切り、フライパンに入れて両面をじっくり焼く。
5. 器に盛り、粉砂糖・メープルシロップをかけ、生クリームホイップを添えて、できあがり。

### ▶ 材料(4人分)

フランスパン …… Sサイズ1本  
ポンジュース …… 150ml  
卵 …… 2個  
牛乳 …… 50ml  
砂糖 …… 大さじ2  
バター(無塩) …… 大さじ3  
粉砂糖 …… 適量  
メープルシロップ …… 適量  
生クリームホイップ …… 適量

### ▶ 一口メモ

こんがり焼き色が付くまで焼いてからひっくり返すようにした方が、見た目もきれいで美味しそうに仕上がります。

