

♡ かぼちゃのフレンチトースト ♡

(材料) 4枚分

• 食パン (8枚切り)	4枚	• 牛乳	100ml
• かぼちゃ	100g	• 卵	1個
• バター	20g	• バニラエッセンス	少々
• 砂糖	20g	• バター (焼く用)	少々

(作り方)

- ① かぼちゃを乱切りにする。
- ② 鍋にお湯を沸かしかぼちゃを茹でる。やわらかくなったらお湯を切る。
- ③ 温かいかぼちゃをボールに入れ、マッシャーで固形がなくなるまでつぶす。
- ④ ③のボールに、溶かしたバター、牛乳、砂糖、卵、バニラエッセンスを入れよく混ぜる。
- ⑤ ④のボールに食パンを入れ、両面を液体に浸しよく染み込ませる。
- ⑥ フライパンを熱し、バターを溶かして食パンを焼く。ひっくり返して両面焼けたら

出来上がり♪

さくらぎこぱん