



軽食

仙台 麩 のフレンチトースト風



【材料】	分量 (2人分)
仙台 麩 (1.5cmの輪切り)	1本
バター	20g
きな粉	適宜
きび糖	適宜
黒蜜	適宜
A	
卵	1個
牛乳	100ml
砂糖	大さじ1

【調理方法】

1. 仙台 麩 をよく混ぜ合わせたAに30分程度浸しておく。
2. ライパンにバターを溶かし、1) の仙台 麩 を両面こんがり焼き色がつくまで焼く。
3. 焼きあがったら皿に盛り付け、好みできな粉、きび糖、黒蜜をかける。