

フレンチトーストミルクキャラメルソース

市販のキャラメルを使った簡単レシピですので、失敗がなく保存もききます。
パンは厚切りの食パンでもよいかと思えます。



【材料】

- キャラメル …… 12個
- 水 …… 200cc
- 生クリーム …… 大さじ5
- ミルクセラ …… スティック2包**
- 溶き卵 …… 1個
- 牛乳 …… 150cc
- 砂糖 …… 少々
- ベリー …… お好み
- 生クリーム …… お好み
- バケットパン …… 適量

【作り方】

- 1 キャラメルを水で煮溶かし、生クリーム、ミルクセラを加えてキャラメルソースを作る。
- 2 溶き卵、牛乳、砂糖少々で作った液にパンを漬けてフライパンで焼き、(1)、ベリー、生クリームをトッピングする。

point ※ミルクセラは、先に軽く混ぜ合わせてから使用したほうが使いやすくなります。

商品に関するお問い合わせ・電話でのご注文

☎ **0120-333-310**

オンラインショップに関するお問い合わせ

☎ **0120-857-310**

サントリーウエルネスオンライン

<http://www.suntory-kenko.com/>

受付時間 **9:00~20:00** 年末年始を除く毎日

お客様とのお電話の内容は、お話の内容確認や、お客様により一層ご満足いただけるよう、応対品質の向上を目指し、録音させていただいております。