

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 …………… スティック2包
- 溶き卵 …………… 1個
- 牛乳 …………… 150cc
- 砂糖 …………… 少々
- ベリー …………… お好みで
- 生クリーム …………… お好みで
- バゲットパン …………… 適量

【作り方】

- 1 キャラメルを水で煮溶かし、生クリーム、ミルクを加えてキャラメルソースを作る。
- 2 溶き卵、牛乳、砂糖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。