

## 優秀作品

献立名	カンパンでもっちりフレンチトースト
出品者	ヤギのキーちゃん
材料	カンパン(中に入っている氷砂糖も使います) 卵、 2個 牛乳 200ml バター 適宜 粉砂糖 お好みで
作り方	<ol style="list-style-type: none"><li>① 卵を溶き牛乳と合わせる</li><li>② 氷砂糖を入れて混ぜる(時間とともに溶ける)</li><li>③ 蓋のあるタッパーにカンパンを並べ②をすべて入れ冷蔵庫で寝かす(半日から1日)</li><li>④ 温めたフライパンにバターを溶かす。</li><li>⑤ 柔らかくなったカンパンを崩さないように1つずつ大事にフライパンで焼く。</li><li>⑥ 両面焼きあがったらお皿に盛り、お好みで粉砂糖をかける。</li></ol> <p>完成 パンで作るよりももっちりなフレンチカンパンです。 メープルシロップや生クリームをかけても美味しいです。</p>