

## ベーグルのきなこフレンチトースト

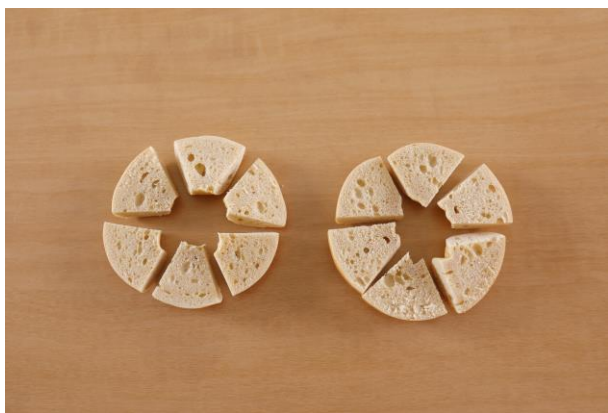


### 材料（2人分）

- ベーグル（プレーン）……………1個
- パン好きの牛乳®……………100cc
- 卵……………1個
- Pur Natur 発酵バター（食塩不使用）  
……………5g
- きなこ……………適量
- 黒蜜……………適量

### ①

ベーグルを横半分に切り、さらに3等分の一口大に切る。



### ②

バットにパン好きの牛乳®、卵を入れて混ぜ、卵液を作る。ベーグルを浸し、2～3時間寝かせる。



### ③

フライパンに Pur Natur 発酵バター（食塩不使用）を溶かして、ベーグルを両面焼く。器に盛り、きなこ黒蜜をかける。



### POINT !

ベーグルを焼く時は中火でじっくりと。黒蜜もかけるので、きなこは砂糖が入っていないものをご使用ください。

### ちょっとアレンジ

食パンと異なり、ベーグルは生地がしっかりしているので、フレンチトーストにするともちもち食感になります。もちろん、普通の食パンを使ってもおいしくいただけますよ。

今回はきなこ黒蜜で仕上げるので、卵液に甘みを足していません。甘いものが好きな方は、卵液に砂糖やはちみつを加えてみてください。