

【作品名】さつまいも入りチーズフレンチトースト	氏名 ますだ まんじゅ 益田 万珠
-------------------------	----------------------

【材料】(4人分) 牛乳 200mℓ

～さつまいもクリーム～

さつまいも	150g
生クリーム	100mℓ
砂糖	15g

～フレンチトースト～

食パン(6枚切り)	2枚
卵	2個
砂糖	25g
バター	10g
チーズ	40g

【作り方】

《さつまいもクリーム》

- ① さつまいもの皮をむいて柔らかくなるまで茹でる。
- ② ゆで汁を捨て、弱火で水分をとばしマッシュでつぶす。
- ③ 砂糖、生クリームを入れて練る。

《フレンチトースト》

- ① 食パンを1/4に切る。
- ② 卵と砂糖と牛乳を入れて混ぜる。
- ③ パンをひたして全体にからめる。
- ④ フライパンにバターとチーズをしいて、その上にパンをおいてクリームをはさんで焼く。

【ポイント】

旬のさつまいもをペーストにしてはさみ、表面にチーズを焼き付けた。塩味と甘みのバランスのよいフレンチトーストです。