

<b>【作品名】</b> さつまいも入りチーズフレンチトースト	<div> <div>ますだ まんじゅ</div> <div>氏名 益田 万珠</div> </div>
<div> <b>【材料】</b>（4 人分） <u>牛乳 200 ml</u> </div> <div> <div> <div>～さつまいもクリーム～</div> <div> さつまいも150g  生クリーム100 ml  砂糖15g </div> </div> <div> <div>～フレンチトースト～</div> <div> 食パン(6 枚切り)2 枚  卵2 個  砂糖25g  バター10g  チーズ40g </div> </div> </div>	
<div> <b>【作り方】</b> </div> <div> <b>《さつまいもクリーム》</b> </div> <div> 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ャーでつぶす。  ③ 砂糖、生クリームを入れて練る。 </div> <div> <b>《フレンチトースト》</b> </div> <div> 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。 </div>	
<div> <b>【ポイント】</b> </div> <div> 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。 </div>	