



りんごのキャラメリゼ(トースト)

休日の朝やデザートに作りたい 温かいフレンチトーストのふわっとした食感に、香ばしくキャラメリゼされたりんごの甘さが絶妙にマッチ。さらに、ひんやりとしたアイスクリームを添えることで、温かさと冷たさのコントラストを楽しめる一品です。特別なデザートタイムにぴったりの、リッチな味わいをぜひお試しください！

使用商品

キャラメル・シロップ

(2人分)

- ・ODKキャラメル・シロップ……50ml
- ・りんご……1/2個
- ・フランスパン……2切れ
- ・牛乳……50ml
- ・卵……個
- ・バター……10g

材 ・バニライス……適量
料 ・シナモンパウダー……適量

【りんごのキャラメリゼ】

- ①りんごは皮付きのまま、半分にカットし芯を取り除く。さらにそこから3〜4等分ずつにカットする。
- ②中火にしたフライパンにバターを入れ溶かす。バターが溶けたら、りんごを並べ入れ、両面が少し金色になるまで焼く。両面が焼けたら、キャラメルシロップをフライパンに加え、りんごがキャラメルでコーティングされるように優しく絡める。(両面で10分〜15分)
- ③キャラメリゼしたりんごを火からおろす。 【フレンチトースト】
- ①ボウルに卵を割り入れ、泡立て器でよく混ぜる。
- ②卵に牛乳を加えて、さらによく混ぜ合わせる。
- ③フランスパンを約2cm程度の厚さにスライスする。
- ④フランスパンを卵液に浸し、両面がしっかりと液を吸収するようにする。
- ⑤フライパンにバターを溶かし、中火で熱する。
- ⑥浸したパンをフライパンに載せ、両面がきつね色になるまで焼く (片面約2-3分)。 【盛りつけ】

- 手** ①フレンチトーストに、汁気を切ったりんごを乗せる。
順 ②お好みでバニライスcreamを添え、シナモンパウダーふりかける。