

法式吐司

380 kcal/人份

※卡路里值僅為參考☒。



材料（1人份）

- 厚片吐司麵包（4等份）----- 1片
- 牛奶 ----- 45mL
- 雞蛋 ----- 1/2個
- 砂糖 ----- 1/2大匙
- 奶油（塊狀）----- 1/2大匙
- 糖粉 ----- 適量

做法

1. 在內鍋中塗抹奶油，將剩餘的奶油切碎，鋪在內鍋鍋底。

2. 將吐司麵包切成方型的4等份。

3. 將牛奶、雞蛋、砂糖放入碗中，用打蛋器充分攪拌。

4. 將方形麵包浸泡在3中，將方形麵包不重疊地擺放在內鍋中，在「烘焙」選單中將定時器設為15分鐘，按下「炊飯」鍵。

5. 做好後，盛裝在容器中撒上糖粉。