



『上品さ溢れる完全清楚系フレンチトースト』 『French toast』



材料：1人分

* 食パン1枚

A (* 卵1個 * 守谷さんちの牛乳 180cc
* 砂糖大3 * バニラエッセンス適量

* バター適量 * 粉砂糖適量

* はちみつ適量

Ingredients: for 1 person

* 1 slice of bread

A (* 1 egg * 180cc milk
* 3 tbsp sugar * vanilla extract

* butter to taste

* powdered sugar to taste

* honey to taste

作り方

- 1) 卵、牛乳、砂糖、バニラエッセンスを混ぜ合わせる。
- 2) 混ぜ合わせ液体に食パンに浸す。
- 3) 冷蔵庫で一晩寝かす。
- 4) フライパンにバターを引いて、裏表焦げ目がつくまでしっかり焼く。
- 5) 皿にとり、粉砂糖、はちみつをかける。

Instructions

- 1) Put A into a bowl and mix it well.
- 2) Let the bread soak up A.
- 3) Let it rest overnight in the refrigerator.
- 4) Roast the whole bread with butter in a frying pan.
- 5) Spread some honey and powdered sugar on it.

特産品

守谷さんちの牛乳

低温殺菌を長時間することで
自然により近い風味がある。

Specialty product of Moriya

Moriya's Milk

pasteurized milk with a natural taste

おすすめポイント

“味”と“香り”の両方を楽しめます。
牛乳が苦手な人にも食べてもらいたいです。

Recommendation

We can enjoy both the taste and the aroma.
We want people who do not like milk to eat it.