

## 「車麩のフレンチトーストもどき」

<必要なもの>

車麩 牛乳 卵 砂糖 ビニール袋 水少量  
フライパン（クッキングシート又はアルミホイルを敷く）  
オーブントースターで焼いてもOK



車麩をビニール袋に入れ、少量の水でもどす。やわらかくなったら袋の中で一口大にハサミで切る。牛乳・卵・砂糖を加え10分ほど浸しておく。



フライパンにクッキングシートを敷き、車麩を色よく焼いて出来上がり！オーブントースターの場合は両面を返して焼く。様子を見てアルミホイルをかぶせる。

# できあがり!!

お皿にラップを敷くと洗い物を減らせます！

お好みのジャムやシロップを添えて召し上がれ♪