

お昼ごはん作ろう!!

第7弾「バスケットケーキトースト」

- (材料) 食パン 2枚
 (4枚切りの厚めがよい)
 クリームチーズ 100g
 砂糖 40g
 生クリーム 100cc
 卵 1コ

(作り方)

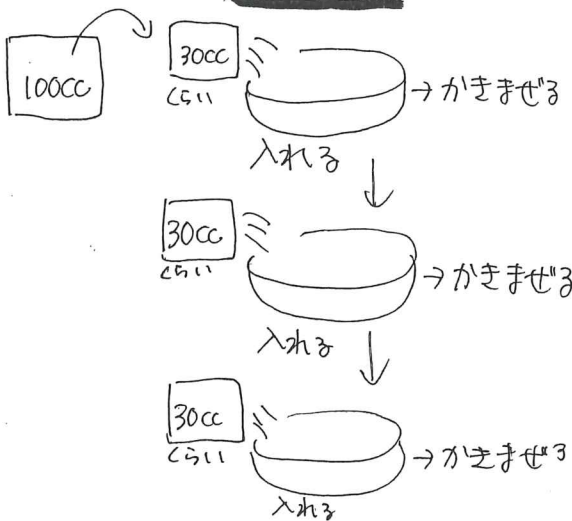
① クリームチーズは冷蔵庫から外に出して30分くらいおいておくとやわらかくなるヨ

② ボウルにクリームチーズを入れる

③ 砂糖を全部入れる

④ よく混ぜる

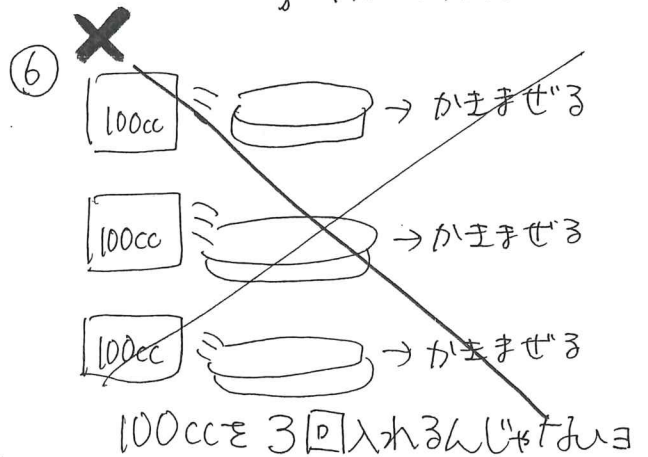
⑤ 生クリーム100ccは一気に100ccを入れたいので



3回にわけて入れて下さいね

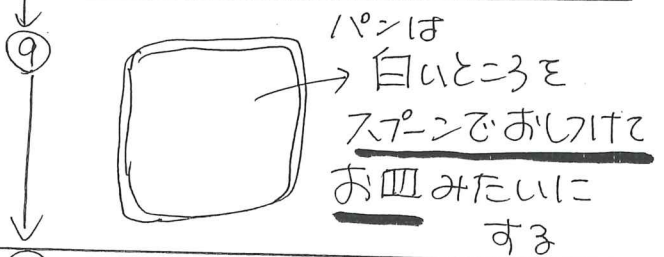


火加減注意してねー
 高温で8分焼いたら
 まさしくなるヨ...
 (実は1回失敗した...)



⑦ 卵1コをわけて全部入れる

⑧ よくかき混ぜる



⑩ ⑧を流しこむ

⑪ オーブトースターを1番低い温度にして8分焼く

こげそうになるかもしれないので見張って下さい
 こげそうになったらアルミホイルのせてねー