



福岡EU協会会報誌 vol.57「EUのスイーツ」

Torrija(s) 『スペイン風フレンチトースト』

(スペイン)

<材料名> (4人分)

牛乳	200cc
シナモンスティック	1本(あれば)
卵	1個
フランスパン	4切れ
オリーブオイル	大さじ2
グラニュー糖	40g
シナモンパウダー	大さじ1



<作り方>

A. パンを切る

1. フランスパンを厚さ4cmの斜めに切る

B. しみ込ませる

1. 鍋に牛乳とシナモンスティックを入れ、中火にかける。沸騰直前で火をとめ、約3分置いて香り移す。
2. ボールに卵を入れ、泡立て器で白っぽくなるまで、約3分泡立てる。
3. 平皿に①を流し入れ、フランスパンを浸し、ミルクがなくなるまでしみ込ませる。

C. パンを焼く

1. フライパンにオリーブオイルを入れて中火にかける。オイルが熱くなったら、卵にくぐらせたフランスパンを入れ、両面をきつね色に焼く。
2. 焼けたら、合わせておいたグラニュー糖とシナモンをたっぷりまぶす。

*甘みは焼き上がり後につけるので、チーズやハムをのせたり、トマトソースなどをかけたりすると軽食としてもいただけます。