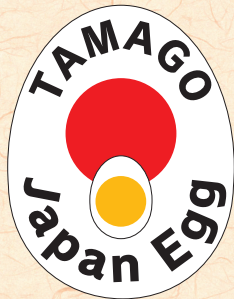


使用
新鮮雞蛋

和您的孩子共度歡樂時光

法式吐司！



Japan Egg Export Committee

日本雞蛋輸出部會 [事務局 一般社団法人日本養雞協會內]

<http://jlec-pr.jp/egg/>

法式吐司

材料：(2 人份)

雞蛋	2 顆
奶油	2 大匙
牛奶	1 杯
藍莓	12~15 顆
加糖煉乳	4 大匙
糖粉	2 小匙
厚片吐司 (一片厚度約 3 公分)	
2 片 (每片切四等分)	
薄荷葉 (沒有可不加)	少許
沙拉油	1 大匙

做 法

- ①將雞蛋、牛奶、加糖煉乳混合拌勻，再將麵包放入浸泡。
- ②在平底鍋中倒入沙拉油、奶油後加熱。奶油開始融化後即放入 1，將吐司煎至兩面均呈金黃色。
- ③盛入盤中放上藍莓裝飾，撒上糖粉，最後放薄荷葉點綴。