

ワイルドブルーベリーの フレンチトースト

4人前

ドライワイルドブルーベリー 50g
(沸騰したお湯に20分ほど浸したら、水をきる)
ブリオッシュブレッド 150g (さいの目に切る)
全乳 600ml
卵 中4個
上白糖 75g
冷凍ワイルドブルーベリー 80g



作り方

オーブンを180℃に予熱する。深めのベーキングトレイを用意し、その中に耐熱皿(3リットル容量)を置く。水をきったワイルドブルーベリーを底にしき、小さく角切りにしたブリオッシュブレッドを敷き詰める。牛乳を煮立たせる。

卵に砂糖を加え、溶く。牛乳が沸騰したら、卵を流しいれ混ぜる。牛乳と卵のミックスを耐熱皿に流しいれる。パン焼きトレイに沸騰したお湯を半分まで入れたら、あらかじめ熱しておいたオーブンにいれ、20分間焼く。

冷凍ワイルドブルーベリーを上にならばせ、さらに15分間焼く。焼きあがったら15分ほどおいて冷まし、出来上がり。

