きなこフレンチトースト

＜材料＞　（1人分）

食パン	25g（8枚切り1枚）
豆乳	25cc
きな粉	3g
砂糖	3g

＜作り方＞

①
オーブンの天板に食パンを並べ、豆乳をかけてしばらく浸しておきます。

②
ボールにきな粉と砂糖を混ぜ合わせておきます。

③
豆乳が浸み込んだパンに②を振りかけ、160℃ぐらいに温めたオーブンで5分～10分ぐらい焼きます。

④
焼けたらオーブンから出し、好きな大きさにカットすれば出来上がりです。

※ポイント
フレンチトーストは卵と牛乳、バターで作るのが一般的ですが、豆乳を使うことで卵、牛乳アレルギーのお子さんでも食べることができます。
卵を使うと火加減が難しいのですが、豆乳を使うことで簡単にできます。
ぜひお家で試してみてね！！