



さつまいもとりんごのキャラメリゼ 399kcal/調理時間25分

[材料4人分]

さつまいも	1/4本	シナモン	適量
りんご	1/4本	粉砂糖	適量
レーズン	20粒	バニラアイス	2カップ
砂糖	大さじ1	メープルシロップ	大さじ2
バター	30g		
ブランデー	大さじ1		
食パン	1枚		
A			
卵	1個		
牛乳	150cc		
バニラエッセンス	少々		

[作り方]

1. さつまいもとりんごを7mm角に切る。さつまいもはラップをし、電子レンジで加熱して火を通す。
2. フライパンを中火にかけ、砂糖をとかしてバターを加え、キャラメル状にする。
3. 2に1のさつまいもとりんご、レーズンを加えて炒め、ブランデーをふり入れて火をつけてアルコールを飛ばす。
4. 食パンのみみを切り、4等分する。
5. Aをよく混ぜた卵液に4のパンをひたし、別のフライパンにバター（分量外）をとかして両面を焼いてフレンチトーストを作る。
6. フレンチトーストを器に盛り、3のをせ、バニラアイスを添える。
7. メープルシロップをかけ、シナモン、粉砂糖をふる。