

7DAY's 食パン



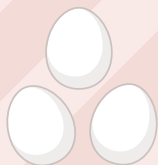
これだけの材料で
OK!



ベーコン (1枚)



食パン (7枚)



卵 (3個)



しらす (1パック)



アイス



とろけるチーズ



マヨネーズ



メープルシロップ

〈その他〉

- ・塩こしょう
- ・刻んだねぎ
- ・アーモンドスライス
- ・のり

監修: Bakery Partner (株式会社グローアップ)

1 day



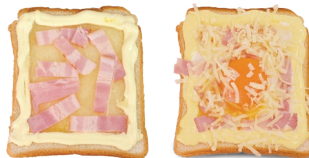
≡ カルボナーラトースト ≡

〈材料〉

- 食パン…………… 1枚
- 卵…………… 1個
- とろけるチーズ …… 20g
- ベーコン…………… 1/2枚
- マヨネーズ…………… 適量

〈作り方〉

- ①食パンの淵を囲むようにマヨネーズを絞る
- ②卵を卵白と卵黄に分ける
- ③食パンに卵白とベーコンをのせ卵白が白っぽくなるまでトーストする
- ④卵黄とチーズをのせ再度トーストして完成!



2 day



≡ キャラメルアイストースト ≡

〈材料〉

- 食パン…………… 1枚
- アイス…………… 50g
- メープルシロップ …… 適量
- アーモンドスライス …… 適量

〈作り方〉

- ①食パンをトーストする
- ②焼き上がったらアイスをのせ、アーモンドスライスを散らす
- ③メープルシロップをかけて完成!



3 day



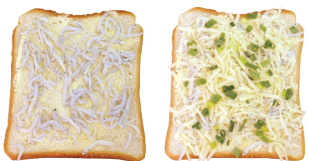
≡ しらすチーズトースト ≡

〈材料〉

- 食パン…………… 1枚
- しらす…………… 20g
- マヨネーズ…………… 適量
- とろけるチーズ …… 20g
- ねぎ…………… 適量

〈作り方〉

- ①食パンの全面にマヨネーズを塗る
- ②しらす、とろけるチーズ、ねぎをのせる
- ③こんがりするまでトーストして完成!



4day



≡ チーズフォンデュトースト ≡

〈材料〉

食パン…………… 1枚
マヨネーズ…………… 適量
とろけるチーズ…………… 30g

〈作り方〉

- ①食パンに十字の切り込みを入れる
- ②穴があかないように切り込み部分から食パンをめくる
- ③中にとろけるチーズとマヨネーズを入れる
- ④こんがりするまでトーストして完成!



5day



≡ しらすのオリーブラスク ≡

〈材料〉

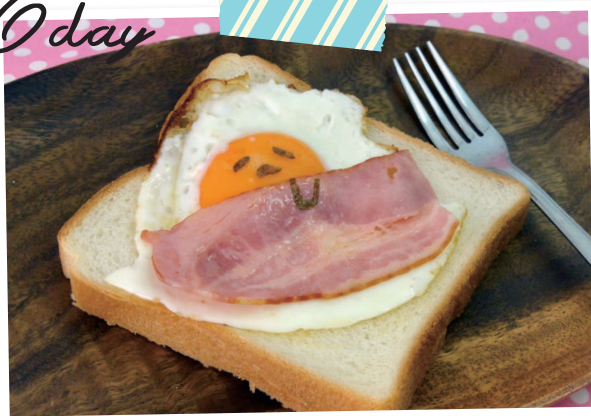
食パン…………… 1枚
しらす…………… 20g
とろけるチーズ…………… 20g
オリーブオイル…………… 適量

〈作り方〉

- ①食パンを4等分にカット
- ②オリーブオイルにカットしたパンを浸す
- ③しらすとチーズをのせ、こんがりするまでトーストして完成!



6day



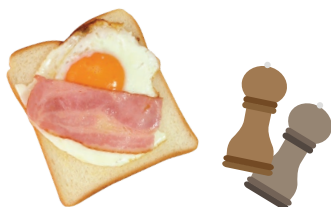
≡ 子供も喜ぶ!キャラトースト ≡

〈材料〉

食パン…………… 1枚
ベーコン…………… 1/2枚
卵…………… 1個
塩コショウ…………… 適量

〈作り方〉

- ①食パンをトーストする
- ②目玉焼きを作り、ベーコンを焼く
- ③目玉焼きを食パンにのせ、焼いたベーコンを黄身が半分隠れるくらいにのせる
- ③のりで顔をつくって完成!



7day



≡ あまーいフレンチトースト ≡

〈材料〉

食パン…………… 1枚
卵…………… 1個
アイス…………… 50g
メープルシロップ…………… 適量

〈作り方〉

- ①卵とアイスを混ぜ合わせ、浸し液をつくる
- ②2等分した食パンを①に10分浸す
- ③浸したパンを両面焼く
- ④仕上げにメープルシロップをお好みでかけて完成!

