

塩キャラメルトースト

おやつにもぴったりの
あまいトーストです。

【材 料】(5人分)

| | |
|-----------|--------|
| 食パン | 5枚 |
| グラニュー糖 | 大さじ1 |
| 水 | 小さじ1/2 |
| 生クリーム | 大さじ2 |
| 有塩バター | 20g |
| スライスアーモンド | お好み |

- ①キャラメルソースを作る。
生クリームは常温に戻しておく。鍋にグラニュー糖と水を加え、焦がしていく。(薄茶色のアメ色になるまで)
⇒苦くなるので、加熱しすぎないように注意してください！
生クリームを少しずつ加え、泡だて器でなめらかなるように混ぜる。
- ②溶かしたバターを①と合わせ、伸ばしておく。
- ③食パンにソースを塗り、アーモンドをのせてオーブンで焼く。

