



## 8/10(火) オレンジフレンチトースト&もみもみアイス

### <オレンジフレンチトースト>

金太洋つぶオレンジみかん：1 缶

たまご：1 個

バゲット：3～4 切れ

バター：2 かけ

砂糖：大さじ1～2

粉糖：適量

マーマレード、はちみつ：適量

- ① ボウルに卵を割り入れて溶き、つぶオレンジみかんと砂糖を入れてよく混ぜる。バットなどに移す。
- ② バゲットをしばらく浸す。
- ③ フライパンを熱してバターを1 かけ入れて②を焼く。
- ④ 返してバターを足し、両面こんがり焼く。
- ⑤ 皿に盛って粉糖を振る。
- ⑥ お好みでマーマレードやはちみつなどを添えて。

### <もみもみアイス>

金太洋つぶオレンジみかん：1/2 缶

ヨーグルト：150g

マシュマロ：50g

練乳：大さじ4

- ① 材料をすべてジッパー付きのビニール袋に入れ、しばらくおく。（できれば1 晩冷蔵庫で）
- ② マシュマロを潰すように揉んで、冷凍庫に入れる。
- ③ 1 時間に1 度ほど袋の上からもみもみする。
- ④ 3～4 度繰り返す。