

# ■ピザトースト



## 【材 料】 (2枚分)

- ・食パン (6枚切り) …… 2枚
- ・ウインナー…………… 2本
- ・玉ねぎ…………… ¼個
- ・ピーマン…………… 1個
- ・プチトマト…………… 4個
- ・コーン (缶詰) …… 大さじ2
- ・ピザソース…………… 大さじ3
- ・ピザ用チーズ…………… 50g

## 【作り方】

### ～ 下準備 ～

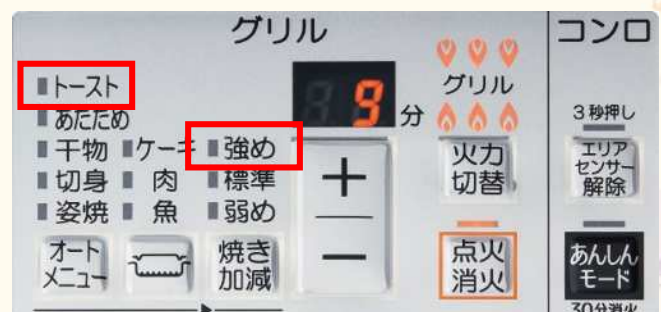
1. ウインナーは**薄切り**にし、玉ねぎは**縦の薄切り**にする。
2. ピーマン、プチトマトは**輪切り**にします。(約**5mm幅**)
3. 食パンにピザソースを塗り、**1**と**2**、その上にコーンをのせ、ピザ用チーズをのせる。
4. **ラ・クックグラン**にクッキングシートを敷き、**3**をのせる。
5. 蓋をしてグリルにセットする。



## 【コンロ】 自動調理 ～トースト～

6. オートメニューボタンで「**トースト**」を選択する。
7. 焼き加減を「**強め**」にセットし、点火する。  
※「**オートメニュー**」なので時間は自動(約7分)
8. 時間になったら蓋を開け、お皿に盛り付けて完成!

- ・協力会社：(株)パロマ
- ・使用機器：CREA



# ■フレンチトースト



## 【材 料】 (6個分)

|                  |                |       |
|------------------|----------------|-------|
| ・バケット(3cm幅)..... | 6切れ            |       |
| A {              | ・卵.....        | 1個    |
|                  | ・牛乳.....       | 100ml |
|                  | ・砂糖.....       | 大さじ1  |
|                  | ・バニラエッセンス..... | 少々    |
| ・グラニュー糖.....     | 小さじ½           |       |
| ・粉糖.....         | 適量             |       |
| ・はちみつ.....       | 適量             |       |

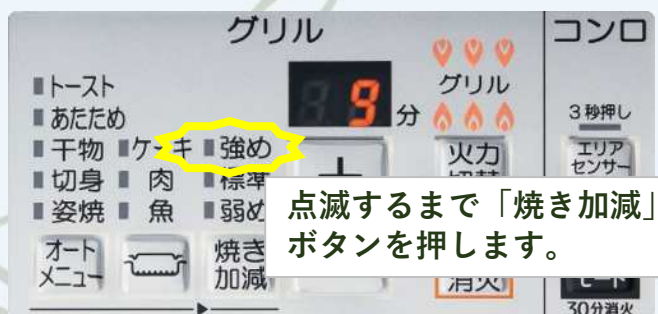
## 【作り方】

1. ボウルにAの材料を入れ、よく混ぜる。  
※バニラエッセンスはお好みで適量入れる
2. ラ・クックグランにクッキングシートを敷きバケットを均等に乘せる。
3. 2に1の液をかけ、パンが液を吸うまでしばらく置く。  
※時々表裏を返してください。  
※パンによって置いておく時間は異なります。
4. パンが1の液を吸ったら、グラニュー糖をふりかけ、蓋をしてグリルにセットする。

## 【コンロ】 オートメニュー ～ トースト ～

5. オートメニューボタンで「トースト」を選択する。
6. 焼き加減を「強め」からさらにボタンを押し、「より強め」に設定し点火する。  
※「強め」のランプが点滅します。  
※「オートメニュー」なので時間は自動(約7分)
7. 時間になったら蓋を開け、お皿に盛り付け粉糖とはちみつをかけて完成!

・協力会社：(株)パロマ  
・使用機器：CREA



# ■アップルパイ風トースト



## 【材 料】 (2枚分)

- ・食パン(6枚切り)…………… 2枚
- ・りんご…………… ½ 個
- ・ナッツ(刻み)…………… 15g
- ・グラニュー糖…………… 大さじ1
- ・シナモンパウダー…………… 少々
- ・バター…………… 20g

## 【作り方】

1. りんごは種を除き、くし型の薄切りにする。
2. **ラ・クックグラン**にクッキングシートを敷き食パンを乗せる。
3. **2**の食パンの上りんごを並べる。
4. **3**にナッツをかけてグラニュー糖をふりかけ、シナモンパウダーをお好みでかけ、最後にバターをのせる。



## 【コンロ】 オートメニュー ～ トースト ～

5. 蓋をしてグリルにセットする。
6. 焼き加減を「**強め**」が点灯するまで**ボタン**を押し点火する。  
※「**オートメニュー**」なので時間は自動(約7分)
7. 時間になったら蓋を開け、お皿に盛り付けて完成!

- ・協力会社：(株)パロマ
- ・使用機器：CREA

