

しっとり甘い

# フルーチェグラタン



## 材料(4人分)

食パン8枚切り……………2枚  
牛乳……………75ml  
フルーチェイチゴ 半袋(100g)  
砂糖……………大さじ3 **A**  
卵……………1個  
クリームチーズ……………75g **B**  
砂糖……………大さじ1/2

ミックスベリー……………75g **C**  
砂糖……………大さじ3  
フルーチェイチゴ  
……………半袋(100g) **D**  
牛乳……………100ml  
ミント……………お好みで

※写真はイメージです。

## 作り方

フルーチェソースとベリーソースを  
お好みでトッピングして楽しめます!

- 1 オーブンを200℃に予熱する。
- 2 食パンを16等分に切り、牛乳に浸す。
- 3 ボウルにAを入れて混ぜ合わせ、②を液にくぐらせ、ココットに詰める。
- 4 Bを滑らかになるまで混ぜて③のパンの上へのせ、オーブンでこんがり焼く(200℃、10分)。

(盛り付け)

- 5 鍋にCを入れ、中火でとろみがつくまで煮込む。  
【ベリーソース】
- 6 Dを混ぜてフルーチェを作る。【フルーチェソース】
- 7 焼き上がったフルーチェグラタンにお好みでミントをのせ、⑤、⑥を添える。

