



作り方

1. 混ぜ合わせたAに、パンを浸しておく。（冷蔵庫で一晩、途中裏返す）
2. 平皿にオープンシートを敷き、1を並べ、残った液体はパンに吸わせるように流しかける。
3. メニューの「**手動オープン**」「**160℃**」を選び、「**スタート**」ボタンを押し、様子を見ながら約35～45分焼く。
4. 器に盛りつけて、ケーキシロップをかけ、お好みのフルーツを盛りつける。

手動オープン

設定温度の目安
160℃

使用付属品



平皿

材料（6個分）

フランスパン（厚さ5cm） 6個

A 卵	6個
バター（溶かしておく）	60g
牛乳	600mL
砂糖	120g
バニラオイル	少々

お好みのフルーツ（ブルーベリー、キウイ、グレープ 適量
フルーツ、バナナなど）

ケーキシロップ 適量