

料理名：ホットサンド(チーズ&シュガー)

【材料】 _____ 人分

食パン 6枚切り 2枚
スライスチーズ 1枚
砂糖 少量

【出来上がり写真】



【作り方】

ホットサンドメーカーを使わない方法

- ① フライパンを温めてから食パン1枚を置き、その上にスライスチーズをのせる。
- ② チーズの上にお砂糖を小さじ1/2~1を載せて広げて、残りの食パン1枚をかぶせる。
- ③ チーズをサンドした食パンの上にお皿を1枚のせる。さらにお水をいれた鍋を重し代わりにのせる。
- ④ 弱火で片面を2分熱し、裏返して1分程熱する。(食パンがきつね色になればOK) 焦げないように注意してくださいね。
- ⑤ 2つに切ると、チーズがとろーりで、でき上り。



★ポイント

とろけるスライスチーズがおすすめですが、普通のスライスチーズでも美味しいです。
ホットサンドメーカーがあれば、ホットサンドメーカーで焼くと簡単です。

コメント(この料理に込めた思いなど自由に)

手作りで簡単にできます。お砂糖を少なくすれば、主食になりますし、多くすれば、デザート感覚でいただけます。
合わせてホットミルクをレンジでつくるのがおすすめです。

掲載時の名前(ニックネームなど) 夢 ☆

年齢: _____ ご職業(学生,主婦,会社員など): 会社員