



ALBA 新聞～希望の夜明け～

ようやく秋らしい気温になりましたが、もうすぐ冬の訪れる時期に。
急な気温変化で体調を崩さないように気を付けていきましょう。

(O・M) , (Y・T)

※ALBA 新聞は利用者が作成しています



ブラックフライデーについて



ブラックフライデーは、11月の第4木曜日にあるアメリカの祝日の翌日のことで、前日に残った商品を売り払うセール日となっています。

この言葉は 1961年頃、フィラデルフィアの警察が、毎年11月の第4金曜、街の中心にある小売店に一日中押し寄せる人込みの様子を皮肉って生まれたとされ、1970年代には全米で広まるようになりました。

11月の第4木曜日、先住民や入植者の収穫を祝う祝日「サンクスギビングデー」と週末の間にあるため、多くのアメリカ企業はこの日を休日としています。

日本ではトイザラスが2014年にブラックフライデーのセールをはじめ、2016年から政府による個人消費喚起策の一環として、イオンなどの大手がジャンル問わず「日本版ブラックフライデー」を導入しています。今の日本では休日というより、商業イベントの意味合いが強いようです。

LINE



Instagram



(O・K)



x 旧 Twitter



note (ブログ)



facebook



フレンチトーストレシピ

フランスパンは時間が経つと固くなります。そこで、固くなったフランスパンを美味しく食べるレシピを紹介します。



手順

1. フランスパンは斜め4等分に切る。
2. ボウルに卵、砂糖を入れてよく混ぜる。牛乳、バニラオイルを加えて混ぜる(卵液)
3. 卵液をこしながらバットに流し入れ、フランスパンをひたす。ラップをし、冷蔵庫で1時間ほどおく。
4. 一度取り出して裏返し、ラップをして卵液がなくなるまで再び冷蔵庫で一晩おく。

ポイント

焼き始める10分前にオーブンを200℃に予熱しましょう。

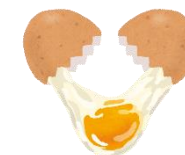
5. バターは8等分に切る
6. 天板にクッキングシートを敷き、4のフランスパンをのせてバターを2切れずつのせる。200℃に予熱したオーブンでこんがり焼き色がつくまで20分ほど焼く。
7. 器に盛り、粉砂糖をふってミントをのせる。

材料【2人分】

- フランスパン 20cm(150g)
- 無塩バター20g
- 粉砂糖適量
- ミント適量

☆卵液

- 卵2個
- 砂糖40g
- 牛乳200cc
- バニラオイル5滴



参考:ふわとろ食感! オーブンで作るフレンチトーストのレシピ動画・作り方 | DELISH KITCHEN

オーブンが無くても、フライパンでも作れるよ。フレンチトーストじゃなくても、ラスク、パン格拉タンなど…色々なアレンジが出来ます。

(K・A)