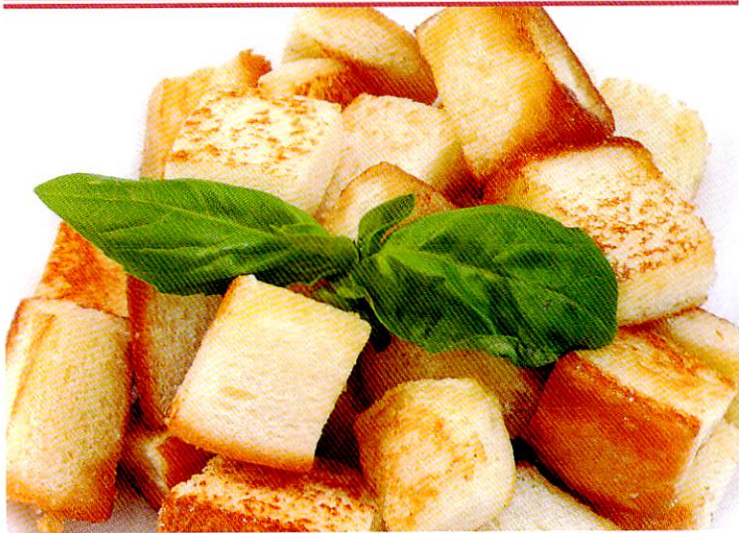


## パンのシュガー焼き



### 材料 (1人分)

パン……………1枚分(6枚切り)  
バター……………10g  
黒酒……………大さじ1  
砂糖……………小さじ1

### 作り方

- ①パンは耳つきのまま一口サイズに切る。
- ②フライパンにバターを熱し、①のパンを炒める。
- ③バターがなじんできたら黒酒を入れ、砂糖を加えて、全体になじませる。

## 黒酒ゼリー



### 材料 (2人分)

グラニュー糖……………10g  
水……………100g  
黒酒……………100g  
レモン汁……………大さじ1  
粉ゼラチン……………5g

### 作り方

- ①粉ゼラチンは表示通り溶かす。
- ②鍋に水とグラニュー糖を入れて火にかけ、グラニュー糖を煮溶かす。
- ③②の粗熱が取れたら黒酒とレモン汁、溶かしたゼラチンを加え、よく混ぜ合わせる。
- ④③を好みの容器に流し入れ、冷蔵庫で冷やし固める。