

すくすく人気レシピ紹介

H25年5月

今月はラスクをご紹介します。簡単に作ることでできるおやつです。シナモンやチョコレートなどをトッピングしても美味しく出来上がります。ご家庭でもぜひ試してみてくださいね。

ラスク

食パン	…	1枚
バター（マーガリンでも）	…	5g
砂糖	…	5g

- ①バターを室温で柔らかくし砂糖を混ぜておく。
 - ②食パンを食べやすい大きさに切る。
 - ③食パンを耐熱皿に並べ、600Wのレンジで1分半～2分加熱する。
 - ④水分が飛び、少し硬くなったら食パンを裏返してさらにレンジで1分半。
 - ⑤水分がとんでサクサクになっていたら工程①のシュガーバターを塗ります。
 - ⑥オーブントースターで1分半加熱します。シュガーバターが溶けたら完成です！
- ※加熱の工程では、パンが焦げないように注意してください。

