

レシピ

きなこお麩ラスク

<お麩ラスク 1人分 材料>

- ・お麩 6g
- ・油 5g

※乳アレルギーでなければ、バターでも同量で、おいしくできます。

- ・きな粉 5g
- ・砂糖 5g

<作り方>

- ①油ではなくバターを使う場合は、弱火で溶かすか湯煎で溶かしておく。
(電子レンジでも大丈夫です)
- ②お麩を油(溶かしたバター)と和え、オーブンで140℃5分ぐらい焼きます。k※このとき、油(溶かしたバター)を1か所にかけてしまうと、油(溶かしたバター)を吸う箇所と吸わない箇所でバラつきが出るため、全体にかけてすぐ混ぜ合わせてください。
- ③お麩を焼いている間に、きな粉と砂糖を合わせておきます。
- ④焼きあがった②と③であわせたものをまぶして出来上がり。

注) お麩を焼いた後、熱々の状態できな粉と砂糖をまぶして下さい。

【トースターの場合】

- ・1000wで2分ぐらいで裏返します。もう2分裏側を焼いて下さい。
- ※場所により焦げやすいので気をつけて下さい。



作ってみてね♪

