

お麩のラスク

〈材料〉 作りやすい分



- ・お麩(小町麩) 25g
- ・砂糖 25g
- ・バター 25g
- ・牛乳 小2



- ① 材料を計量する。
耐熱の器に砂糖、バター、牛乳を入れ、電子レンジにかける。
バターが溶けて牛乳が人肌より少し温かくなっていけば大丈夫。
(かけすぎるとふきこぼれるので注意)
- ② 砂糖が溶けるように良くかき混ぜておく。
- ③ ②を加えながら全体的に絡める。
- ④ 器に小町麩を入れ、③を加えてカリカリになるまで炒る。(焦げやすいので注意！)

子どもたちに大人気のおやつです！！
数日間はカリカリの状態なので、
多めに作るのがおすすめです。

※170℃に余熱したオーブンで5分～10分
位焼いても大丈夫です。
オーブンによって違うので調節して下さい。