

メロンパン風ラスク

【 材 料 】

		1人分
食パン	...	1/2枚
小麦粉	...	15g
卵	...	4.5g
バター	...	4.5g
砂糖	...	5g
バニラエッセンス	...	適量
グラニュー糖	...	適量

【 作り方 】

- ① 電子レンジなどで軟らかくしたバターに砂糖を加えて白っぽくなるまでよく混ぜる。
- ② 溶き卵を①に少しずつ入れる。
- ③ ②にふるった小麦粉とバニラエッセンスを加えて混ぜる。
- ④ ③を冷蔵庫に入れて固くする。
- ⑤ ④の生地を薄く伸ばして食パンにかぶせ、へら等で格子模様をつけてグラニュー糖をまぶす。
- ⑥ 180℃のオーブンで10分程度焼く。

