

メロンパン風ラスク

【 材 料 】

| | | 2人分 |
|----------|---|-----|
| 食パン | … | 1枚 |
| 小麦粉 | … | 30g |
| 卵 | … | 9g |
| バター | … | 9g |
| 砂糖 | … | 10g |
| 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。

