



らぶく

◆エネルギー 115kcal、 ◆たんぱく質 2.0g

お麩でつくるラスクです。パンで作るよりやわらかくてサクサクしています！
お砂糖の量は、お好みで調整してください。
簡単にできるので、おやつとしてお家で作ってみてください！

材料(4人分)

- ・焼き麩(小町) 30g
- ・バター 30g
- ・グラニュー糖 大さじ2

作り方

- ① バターは、湯せんで溶かし、麩に溶かしたバターをからめる。
- ② グラニュー糖に①を加えてさっくり混ぜる。
- ③ ②をオーブンで10~12分程度焼きます。

※焦げやすいので注意して様子を見て
ください。

※グラニュー糖にココアを混ぜ合わせると
ココアラぶくができます♪