

麩のラスク



材 料 (4人分)

- ・麩(小さめ) 20~30個
(食パンでも可)
- ・グラニュー糖 大さじ2
(なければ他でも可)
- ・バター 40g …A
- ・バター 5g …B
- ・水 大さじ1

作 り 方

1. 麩の表面に溶かしバターAをぬります。
オーブントースターで裏表3分ずつ焼きます。
(食パンを1~2cm角に切り焼きます。)
2. フライパンに砂糖・水を入れ火にかけ、カラメルを作ります。
(火を中火にして、泡が小さくなり周りに色がついてきたら火を止めます)
3. 2の周りがきつね色になると火を止め、バターBを入れて溶かし、1の麩を入れ絡めます。
クッキングシートを引いたお皿に入れ、温かい間にくっつかなようにバラバラにして、冷ますとできあがりです。
※クッキングシートがなければ、お皿に油をぬっても代用できます。