

おやつに
いかが？

パンのみみ de 簡単ラスク

パンのみみを材料に浸して焼くだけ！
子どもたちのおやつにぴったり
簡単ラスクを召し上がれ♡



【材料・道具】

- ・食パンのみみ 3枚分=12本（のみみ以外を使ってももちろんOK）
- ・砂糖 大さじ1 ・バター 大さじ1 ・水 大さじ2
- ・お好みでシナモンパウダーやきな粉など
- ・クッキングシート（なくてもOK） ・大きめのお皿またはバット

【作り方】



1. 砂糖・バター・水を皿に入れ、電子レンジにかけてバターを溶かす（600Wで1分くらい）

※砂糖やバターの量はお好みで調整してね

※のみみ以外で作るときは、吸い込みやすいので水分を気持ち多めに



2. 1にパンのみみを入れて、転がすようにしてなじませる

※シナモンパウダーやきな粉はここでまぶす



3. 天板にクッキングシートを敷いて、2を重ねないように並べ、200℃のオーブンで10～15分位焼く（トースターでもOK）

※焼き加減は好みで調節してね

※冷めると少し硬くなるので、焼き過ぎに注意！

