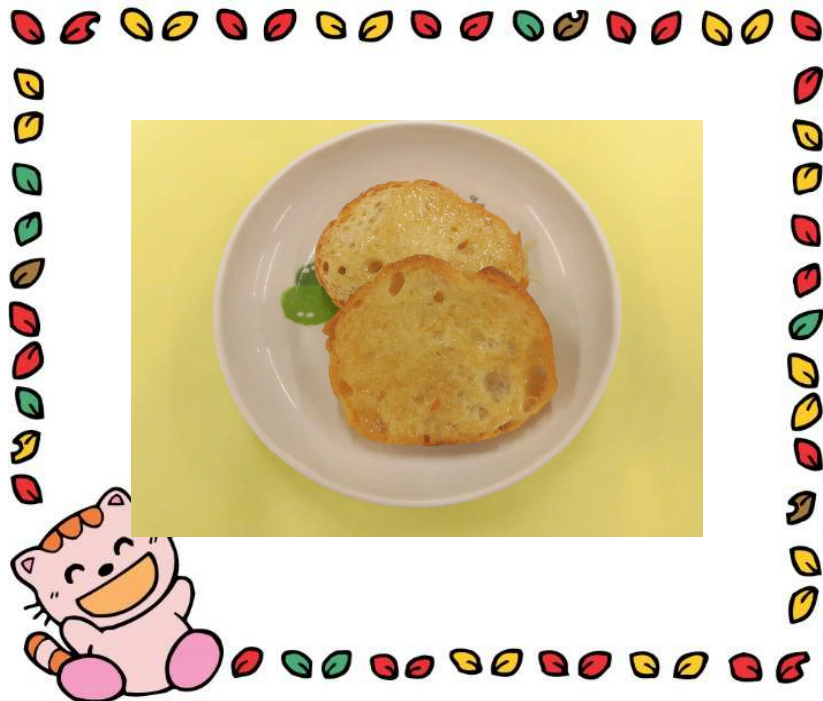




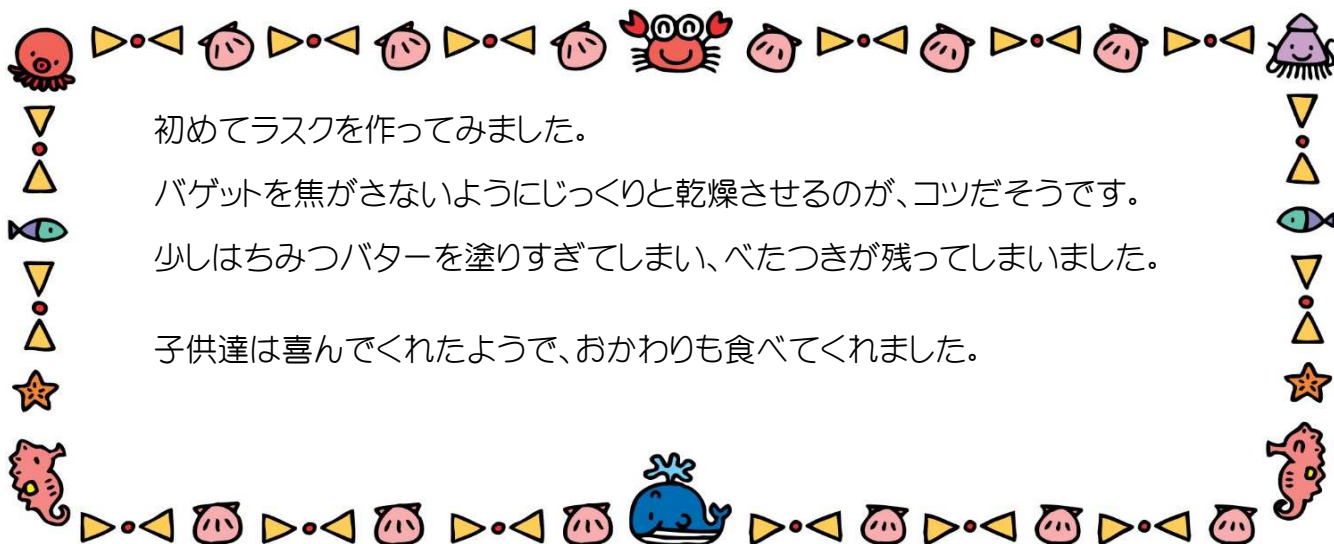
はちみつバターラスク

□ 材料	約4人前
バゲット	小1本
はちみつ	80g
グラニュー糖	80g
バター	80g



□ 作り方

- 【1】 バゲットを1cm程度にスライスする。
- 【2】 オーブンの天板にバゲットを重ならないように並べる。
- 【3】 あらかじめ130℃に余熱したオーブンで15分加熱する。
- 【4】 ボールに※の材料を入れ湯煎で溶かす。
- 【5】 【3】を取り出し表面に【4】を刷毛で塗る。
- 【6】 再び130℃に余熱したオーブンで15分加熱して出来上がりです。



初めてラスクを作ってみました。

バゲットを焦がさないようにじっくりと乾燥させるのが、コツだそうです。
少しはちみつバターを塗りすぎてしまい、べたつきが残ってしまいました。

子供達は喜んでくれたようで、おかわりも食べてくれました。