

ラスクパン



《材料 12個分》

- ロールパン 3個（又は8枚切食パン3枚）
- グラニュー糖 15g
- 米油 25g（バター、マーガリンでも作れます）

《作り方》

- ① ロールパンを1cmくらいの厚さに切る。食パンは8枚切りを使用
- ② グラニュー糖と米油をしっかり混ぜ合わせる。
- ③ パンに②を塗り180℃のオーブンで5分～10分（オーブントースター使用の場合は5分くらい）うっすら焼き色がつくまで焼く。
※アレンジレシピ→②にきな粉を混ぜると、きな粉ラスクパンができます。