

# 麩ラスク



<材料>

<分量>

5人分

おつゆ麩 or すき焼き麩	30g (1袋) すき焼き麩は 80g (1袋)
マーガリン or 有塩バター	75g
グラニュー糖	20g

<作り方>

★オーブン 220℃で設定し、予熱しておく

- ① マーガリンを電子レンジで溶かす
- ② ボウルに麩を入れ、溶かしたマーガリンを入れ良く混ぜる。
- ③ オーブンの鉄板にクッキングシートを敷き、グラニュー糖の半分の量をシート全体に振り入れる。  
その上から②を入れ、なるべく平らにして並べる。
- ④ グラニュー糖の残りを、鉄板の上に並べた麩の上から振り入れる。  
少しだけ、鉄板の上で麩を混ぜる。
- ⑤ 予熱していたオーブン 220℃で5分焼く

出来上がり☆彡

すき焼き麩ですると、少し固めに仕上がりに、歯ごたえがでます。  
保育園では0～2歳児はおつゆ麩→



3～5歳児はすき焼き麩→

を使用しています。



子どもたちが大好きな「麩ラスク」です☆彡  
サクサクして美味しいですよ！  
是非作ってみてください☆彡

