



きな粉お麩ラスク



材料 (子ども5人分)

小町麩	25g
バター	25g
オリーブ	3g (小さじ1弱)
きな粉	15g
砂糖	15g
塩	0.2g

つくり方

- ① バターを溶かし、オリーブ油と混ぜておく。
- ② きな粉、砂糖、塩を混ぜておく。
- ③ ボウルにお麩を入れ、①を何回かに分けて和える。※少し付く程度で大丈夫です。
- ④ 180℃に予熱したオーブンで3分程焼く。
- ⑤ お麩と②を和える。

小町麩は水に戻さずに、そのまま使用して下さい。
小町麩は1個約1gです。
サクサクと軽い食感なので、少し多めに作るのもおすすめです！