

おうちで給食!

おふのラスク

材料 大人 2 人分

- ・ 小町麩 … 20 g
- ・ バター … 20 g
- ・ グラニュー糖 … 20 g
(上白糖)
- ・ シナモン … 少々
(なくても可)

作り方

- ① 溶かしバター、砂糖、シナモンをお麩全体にからめる。
- ② クッキングシートを敷いた天板に①のお麩を重ならないように並べる。
- ③ 160℃のオーブンで約10分焼く。
※様子を見ながらこんがり焼き色がつく程度まで焼く。

〈フライパンで作る場合〉

- ① バター、砂糖、シナモンをフライパンで熱し、バターを溶かす。
- ② ①にお麩を入れて、絡めながらへらを使って炒る。
- ③ 焼き色がつくまで炒り、皿に移して冷ます。



☆給食室より☆

給食で人気の「おふのラスク」。

子どもたちからリクエストされることが多いメニューの一つです。

作り方も簡単なので、是非ご家庭でお子さまと作ってみてください。