



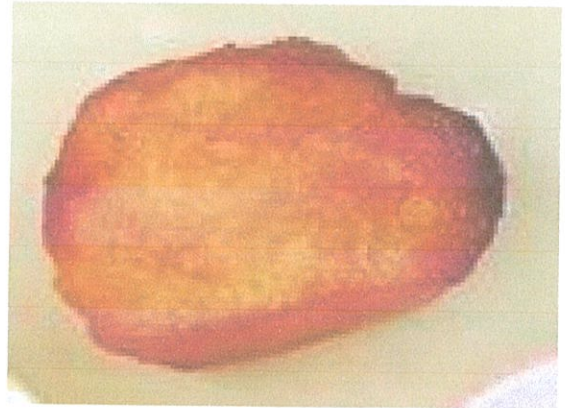
★曾谷小学校給食レシピ★

ハニーレモンラスクの作り方



ざいりょう
〈材料 フランスパン1本分〉

- フランスパン…1本
- 有塩バター……85g
- はちみつ……85g
- グラニュー糖…15g
- (白い砂糖 (上白糖) でも大丈夫です！)
- レモン果汁……12g

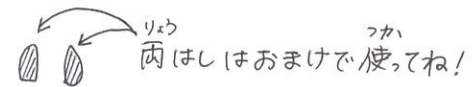
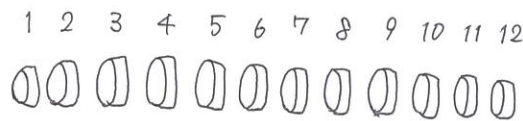


つく かた
〈作り方〉

- ① フランスパンの両はしを切る。※硬いので手を切らないように気を付けましょう！



- ② 両はしを切ったフランスパンを12等分に切る。

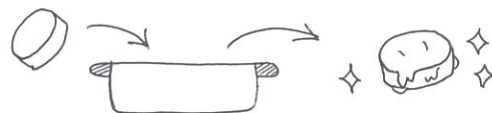


- ③ ハニーレモンバターを作る。

有塩バターを鍋に入れ、火にかけ、焦がさないように溶かす。はちみつとグラニュー糖を入れて溶かす。最後にレモン果汁を入れてよく混ぜ合わせる。



- ④ 切ったフランスパンを③で作ったハニーレモンバターにつける。



- ⑤ オーブンを180℃に予熱して180℃で8分ほど焼く。

※お家のオーブンによって焼く温度、時間の調整が必要です。

焦がさないよう様子を見ながら3分ずつなど少しずつ焼いてね！

※こんがり焼きすぎると、冷めた時に結構硬くなります。食べる時には注意してね！

