

## <デザート> おふラスク



サクッ、シュワッとした食感がくせになるおいしさです。お家に余っているお麩がありませんか？お休みの日のお手軽おやつになりますよ♪

### <材料>

- 小町麩 25g  
（お味噌汁などに入れる普通のお麩です）
- バター 20g
- グラニュー糖 15g
- サラダ油 小さじ1～2

### <作り方>

- ① レンジなどでバターを溶かし、麩を和える。（麩はそのまま使います！水でもどしたりはしません！！）
- ② ①にグラニュー糖を加えてさらに混ぜる。良く混ぜたら、サラダ油ふって混ぜ合わせる。
- ③ 耐熱のお皿やアルミホイルに②を広げ、オーブンで色づくまで焼いて、完成！（180度 10～15分程度）

※オーブントースターでもできますが、温度が高すぎると焦げてしまうので、中の様子を見ながら焼いてみてください。