

《おやつ》お麩ラスク



日本の伝統食材で作る新感覚のサクサクおやつです。

▶材料（4人分）

焼き麩	15g
バター	大さじ 1/2
サラダ油	大さじ 1/2
グラニュー糖	大さじ 1

▶作り方

- ① バターを耐熱容器に入れてレンジで溶かす。サラダ油と混ぜる。
- ② お麩をボウルに入れて①を回しかけ、混ぜる。
- ③ グラニュー糖を加えてまぶす。
- ④ オーブンの天板にクッキングシートを敷き、お麩を並べる。ボウルに残ったグラニュー糖も上からかけて、170℃のオーブンで10分ほど焼く。
*焦げないように注意してフライパンで焼いて作ることもできます。