

サクサク!
カンタン part 2

アレンジいっぱい♡

ラスク のつくりがた

ざいりょう: 食パン
おさとう
バター

1まい
} おこのめ

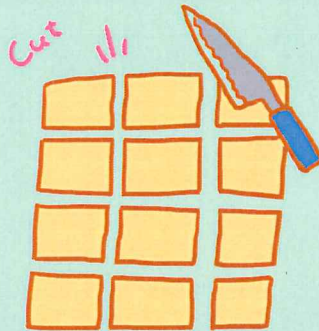
バゲットを
スライスして
つかっても
おいしいよ♡



1

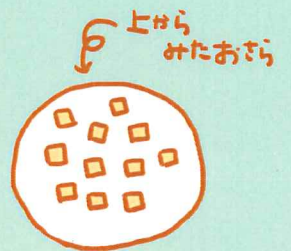
食パンを
ひとくちサイズに
きろう!

*ほうちょうは
おうちのひと
いしよに
つかってね



2

ひらたいおさら
にかさばらないように
ならべる



3

ラップはがけず"
レンジで30秒〜1分

あたためる



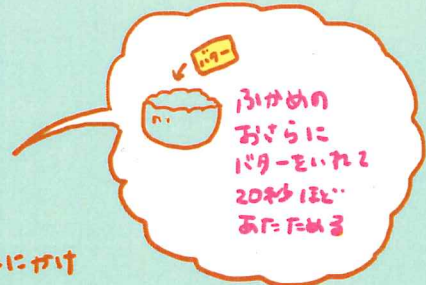
とりだして
おはしなどでまざる

*あかのびきをつけて

あたためて
↓
まざるを
2〜3回
くりかえす

4

とがしたバターを
スプーンはどぞパンにかけ
とらえからさとうを
ふりかける



5

↑の3とおなじように
すしあたためて
とりだしてまざる
(2回ほどくりかえす)

このときに
4のように
バターと
さとうを
かける

6

とりだして
さまいたら
できあがり♡

カンタン!
アレンジするなら...
*1〜3まは おなじつくりがただよ

③のあと とがしたチョコレート
にくらべて れいぞうこ
みゆしがためると...

チョコレートトラスク
にほるよ♡