



おうちで簡単カリカリラスク★


食パンラスク


食推さんの



おうちでヘルシークッキング[®]

1人分は

 エネルギー：123kcal

 食塩相当量：0.3g

～食パンラスク～

【材料（4人分）】

	食パン（8枚切り）	2枚
A	バター（無塩）	10g
	グラニュー糖	10g
B	ミルクキャラメル	15g
	牛乳	小さじ1

【作り方】

- 食パンは1枚を8等分に切り、150℃に熱したオーブンで15分から焼きする。
- バターを常温にもどして、Aを混ぜ合わせておく。
- Bは耐熱ボウルに入れてラップをかけ電子レンジ（600W）で1分加熱する。取り出したら素早く混ぜてなめらかにする。
- 1の半量の片面にAをぬり、のこりの片面にBをぬる。
- 150℃に熱したオーブンで15程度焼く。焼けたら完全に冷ましてから器に盛る。

