

ラスクパン



《材料 12個分》

- ロールパン3個（又は8枚切食パン3枚）
- グラニュー糖 15g
- ショートニング 20g（バター、マーガリンでも作れます）

《作り方》

- ① ロールパンを1cmくらいの厚さに切る。食パンなら8枚切りを使用。
- ② グラニュー糖とショートニングをしっかりと混ぜ合わせる。
- ③ パンに②を塗って180℃のオーブンで5分～10分。又はオーブントースターで5分くらい。うっすら焼き色がつくまで焼く。

※アレンジレシピ→②にきな粉5gを混ぜて塗るときな粉ラスクパンができます。