

お麩ラスク



<材料>

4人分

おつゆ麩

30g

バター

50g

砂糖

30g

きなこ

お好みの量

<作り方>



- ①フライパンを熱し、バターを溶かします。
バターが溶けたところに、お麩をいれ絡めます。
(マーガリンでもできます)

ある程度水分をとばす感じで炒めます。



- ②お麩をカリカリになるまで炒めたら、さとうを
加え、さとうがとろとするまで炒めます。
(中火～弱火で)



- ③さとうが完全に溶けて、お麩もきつね色に
カリッとしてきたら火を止めます。

★コツはカリカリになるまで炒めることです！



- ④きなこをいっぱいかけて完成です★ミ

きなこの他にも、ココアやシナモンをかけたり、
可愛くラッピングしたり、お子さんと一緒に色々な
アレンジで楽しんで作ってみてください😊