

# お麩ラスク ~オーブンVer.~

## <作り方>

- ① お鍋でバターとさとうを溶かします。
- ② ボールにお麩、①を入れて絡めます。  
お麩全体にバターが絡まるように混ぜるのがポイントです★
- ③ クッキングシートの上に②を重ねないように並べて  
**180℃**でこんがり焼き色がつくまで焼きます。(約7~8分  
(家庭のオーブンによって焼き時間に違いがあります))
- ④きなこをまぶして出来上がり!

