

## 麩のラスク

～栄養豊富なお麩をお菓子にしました～



### 【材料】40個分

おつゆ麩・・・40個

砂糖・・・20g

★ 有塩バター・・・18g

水・・・小さじ1



きな粉・粉砂糖などでまぶしてもおいしいです！

### 【作り方】

- ① 麩をフライパンで乾煎りする（きつね色になるまで）
- ② 鍋に★を入れて、バターが完全に溶けて、泡がぷくぷくになったら砂糖を入れ、トロリとしたら火をとめる
- ③ ②の中に①を加え、しっかりと絡めたら弱火にかけて、フライパンをゆすって色づくまで炒る
- ④ 網などにあげて、しっかりと冷ましたら出来上がり！

フライパンではなく、ホットプレートやオーブンでも作れます。

## じゃがいも餅



### 【材料】2人分

じゃがいも・・・110g

片栗粉・・・10g

バター・・・3g

砂糖・・・3g

醤油・・・4g

### 【作り方】

- ① じゃがいもをゆがく
- ② 柔らかくなったじゃがいもにバターを入れて潰す
- ③ 粗熱を取る
- ④ 片栗粉を混ぜる
- ⑤ 適当な大きさに丸め潰してホットプレートで焼く
- ⑥ 焼けたじゃがいも餅に刷毛で★醤油（砂糖入り）を付ける



ホットプレートではなく、フライパンでも出来ます

0