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

★［ 有塩バター　18 g / 水　小さじ 1 ］

砂糖・・・20 g

【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ずくまで炒る

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・・・110 g

片栗粉・・・10 g

バター・・・3.2 g

砂糖・・・3.2 g

醤油・・・4.8 g

【作り方】

①じゃがいもをゆがく

②柔く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