

ラスク



材料

バケット (フランスパン) . . . 3/4 本
砂糖 50 g
バター 50g

手順

1. 砂糖とバターは、混ぜておく
2. バケットは、1 cm幅で輪切りにしておく
※パン自体がパサパサしているほうが上手くできるので、空気にさらして乾燥させてもよい。
3. バケットの切り口の片面に砂糖とバターを練ったものを塗っていく
4. 天板に重ならないように並べ、180℃で予熱したオーブンで10分程度焼く
※ほんのり焦げ色が付き、表面がカリッと乾いたらできあがりの合図