

キャラメルお麩ラスク

材料 40g (1袋) 分

- ・ 麩 40g
- ・ 砂糖 50g
- ・ バター 40g
- ・ 牛乳 15g

ゴックン期は粉ミルクで煮るだけでOK！！
離乳食の進み具合に合わせて砂糖やバターは
調節してね♡

～作り方～

- 1、大きめの鍋またはフライパンにバターと砂糖を入れて火にかける。
- 2、焦げないようにかき混ぜながら、牛乳を少しずつ入れ煮詰める。
(キャラメルっぽくなります)
- 3、2に麩を入れてからめる。
- 4、天板にクッキングシートを敷き 3 を並べ 160～180℃に温めたオーブンで5分焼く。きつね色になったら出来上がり。

☆アレンジ☆

保育所では作り方の通りに作っていますが、ご家庭では、アルミ箔を敷いたオーブントースターにのせれば、焼き上がる様子が見られて楽しいクッキングのひとつきに♪♪

