

フライパンでラスク

(材料)

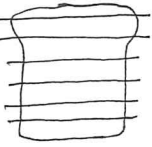
食パン(6枚切り) 1枚

バター 20g

(調味料)

さとう

(作り方)

①  食パンを1cmはばに切る。

②  フライパン用意

③ バターを20g入れる

④ **中火**にかける

⑤ こげないようによくみはりながら バターをどかす

⑥ 弱火にする

⑦ パンを全部入れる

⑧ パン全体に バターがからむように **30秒**かきまぜながらいためる

⑨ さとうを **大さじ2**入れる

⑩ 両面にこんがり

やき色がつかまでいためる

⑪ 火をとめる

⑫ 大きく **3回** フライパンをひいて さとうとからめるようにまぜる

⑬ でき上り