



# 令和2年7月おすすめ日献立 (きなこパン)



## 献立メニュー

きなこパン



## 材料

※調味料は、まるで表示しています。  
調理時間(20分程度)【4人分人分】

きなこパン	食パン	6枚切り2枚
	きな粉	28g
	●バター	12g
	●上白糖	12g
	水	20c.c



## 作り方



1

6枚切りのパンを4分の1に切る。



2

きな粉を湯で溶く。



3

バターに溶いたきな粉と砂糖を加えバター状にし、パンに塗り、オーブン220度で3分~5分焼く。



4

表面がパリッとしてきたら出来上がりです。



### コツ・ポイント

きな粉と砂糖とバターの混ぜ合わせをしっかりとる。剥がれにくくする為に、バター状にしてから塗るのがコツ。

### ーロメモ

子ども達の大好きなおやつです。

