



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



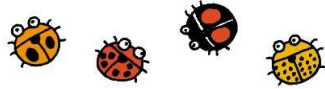
材料

※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。

