

福崎町特産品のもち麦使用

もち麦バターラスク

兵庫県立香寺高等学校

★材 料★60枚

マーガリン 100 g
砂糖 40 g
もち麦パフ 12 g
もち麦粉 14 g (大さじ2杯)
市販のコッペパン 1袋6本

★作り方★

- ① マーガリンに砂糖を混ぜる。
- ② もち麦粉をきつね色になるまで煎る。
- ③ ①に②を入れ混ぜる。(もち麦バター完成)
- ④ パンの両端を切り落とし、1cm幅に切る。
- ⑤ パンにもち麦バターをたっぷり塗る。
- ⑥ ⑤にもち麦パフをのせる。
- ⑦ 130度のオーブンで30分焼く。

お子様でも簡単に作
ることができます。
是非、一度お試しく
ださい。

