

みかんラスク



みかんラスク

1人前 **68kcal** (塩0.2g)

● 材料(4人前)

<プレーン>

バケット…………… 1/3本
グラニュー糖…………… 20g
バター…………… 大さじ1/2
みかんの絞り汁…………… 大さじ1

● 作り方

- ① バケットは5mm厚さにスライスする。
- ② バターは室温におき柔らかくし、みかんの絞り汁、グラニュー糖を加え混ぜる。
- ③ バケットに②を薄くぬり、150℃のオーブンで15分焼く。
- ④ 130℃に下げ、12～13分焼く。
- ⑤ 網の上で冷ます。