

おふのラスク

その他



子どもたちからのリクエストが、多いおふのラスク。甘い味と軽い食感が「お菓子みたい！」と人気です。

給食センターでは、大きなオーブンで焼いています。

きなこ味やココア味などアレンジしても、おいしいです。

【材料】

麩……………25 個くらい
油……………大さじ 2
砂糖……………大さじ 1

【作り方】

- ① ボールに麩と油を入れ、全体になじむように、混ぜる。
- ② ①に砂糖を加え、まぶすようにかく混ぜる。
- ③ アルミホイルを敷いた天板に②を重ならないように並べる。
- ④ オーブントースターで、焼き色がつくまで 3 分位焼く。こげやすいので、様子を見ながら焼く。

※麩は小町麩のように小さいサイズのものが食べやすいです。

※オーブン 180℃ 5 分位やフライパンで焼くこともできます。

※油のかわりに溶かしたバターを使ってもおいしいです。

