

簡単！揚げないラスク ～簡単パンレシピ～



■材料(1人分)

ゆめベーカリー たんぱく質調整食パン

50g(1/2枚)

バター 3g

グラニュー糖 3g

■作り方

- ① ゆめベーカリー たんぱく質調整食パンは1cm幅の棒状に切り、クッキングシートを敷いたオーブントースターでパッケージに記載されている通りに加熱する。
- ② ①の上にクッキングシートをかぶせ、きつね色になるまでさらに加熱する。
- ③ バット等に②、溶かしたバター、グラニュー糖を入れ、まんべんなく味がつくように混ぜる。

♪ワンポイントアドバイス

ゆめベーカリー たんぱく質調整食パンはパッケージに記載されている時間より長めに焼くことで、カリッとしたラスクの食感になります。また、クッキングシートを使うことで焦げすぎずにきれいに仕上がります。

栄養成分値(1人分)

エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	炭水化物 (g)
164	0.3	5.4	29.1
ナトリウム (mg)	カリウム (mg)	リン (mg)	食塩相当量 (g)
36	9	13	0.1

日本食品標準成分表2010で計算

■使用商品



ゆめベーカリー たんぱく質調整 食パン