

ビスキュイトースト



〈材料（3枚分）〉

- ・食パン（8枚切り） 3枚
- ・マーガリン 大さじ2（24g）
- ・砂糖 大さじ3（27g）
- ・卵 M1/2個（25g）
- ・薄力粉 大さじ5（45g）

〈作り方〉

- ①マーガリンに砂糖を混ぜます。
- ②①に、溶き卵を数回に分けて加え、よく混ぜます。
- ③薄力粉をふるいながら加えて混ぜます。
- ④食パンに③を塗り、オーブン（170℃で約12分）または、トースターでほんのり焼き色がつく程度に焼きます。焦げるようでしたら、アルミホイルをかぶせて焼いて下さい。

ほんのり甘く、メロンパンの様な食感に仕上がります。塗る量によって、食感も変わってきますので、お好みで調節して下さい。