



## ビスキュイパン

作り方(6個分)

ロールパン	6個
バター	40g
卵	1/2個
砂糖	40g
小麦粉	65g

作り方

- ①バターを湯煎で溶かしておく。
- ②ボウルに卵を入れ、砂糖を加えホイッパーで混ぜる。
- ③小麦粉、①を加えさらに混ぜる。
- ④③の生地をロールパンに塗る。
- ⑤180℃のオーブンで15分焼く。  
ほんのり焼き色が付いたらできあがり！