

## お麩ラスク(メープル)

### 材料(4人前)

お麩	40グラム
有塩バター	40グラム
ケーキシロップ	大さじ3
グラニュー糖	大さじ1

### 作り方

- ① 鍋にバターとケーキシロップを入れ、よく溶かす。
- ② 火を止め、お麩をお鍋に入れよく絡ませる。  
(熱いので火傷しないように気を付けて)
- ③ 天板にクッキングシートをしき、②のお麩を重ねるように広げ、グラニュー糖をふりかける。
- ④ オーブンで200℃ 5分焼き、カリッとしたら完成です♪