

フロランタン風ラスク

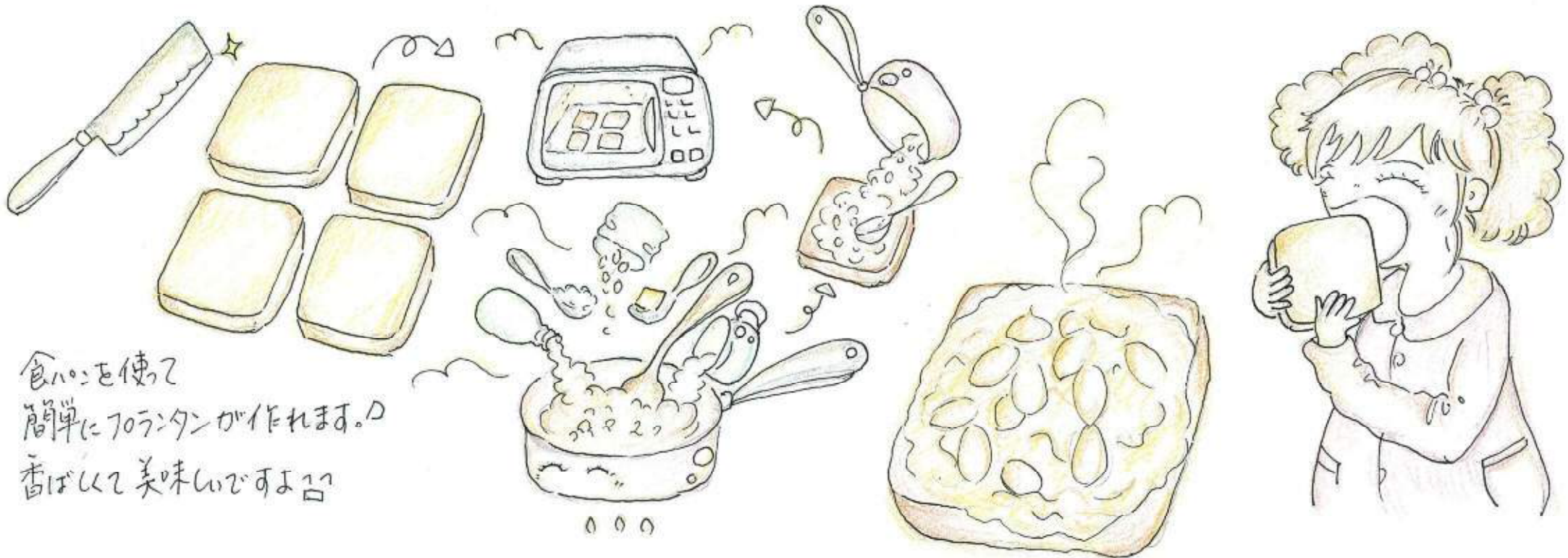
材料 (5人分)

食パン 耳つき ... 5枚
(サンドイッチ用)

A {
生クリーム ... 50g
バター ... 50g
さとう ... 30g
はちみつ ... 30g
アーモンド スライス ... 100g

作り方

1. 食パンを4等分に切り、鉄板にオーブン用紙を敷いて並べ、140℃のオーブンで30分ほど焼いて乾燥させる。
2. ①を焼いている間に小鍋にAを入れて強めの中火にかける。少し泡がりと色がついてトロリとしてくるまで煮詰めた後、アーモンドスライスを加えて混ぜる。
3. ②の鍋を火からおろし、温かいうちに①の食パンに塗り、180℃のオーブンで15分~20分表面がきつね色になるまで焼く。



食パンを使って
簡単にフロランタンが作れます。♪
香ばしくて美味しいですよ。