

ビスキュイパン

【材 料】(5人分)

コッペパン	5個
バター	30g
たまご	M1個
砂糖	大さじ3
アーモンドプードル	30g
小麦粉	大さじ2と1/2
ラム酒(あれば)	小さじ1/2
好きなジャム (給食はいちご)	お好みの量

- ① バター～ラム酒までを合わせて、ビスキュイ生地を作る。ダマにならないようにする。
- ② コッペパンは横にスライスをいれ、ジャムを塗る。
- ③ ①のビスキュイ生地をパンの表面に塗り、200℃のオーブンで焼き目がつくまで焼く。



焼くと生地が垂れてくるので、
生地を塗るのは、パンの表面の焼き色が見えるくらいでちょうどよいです。