

はちみつきなこトースト(6枚分)

【材 料】

食パン 6枚

バター 35g

はちみつ 大さじ2

きなこ 大さじ3強

① バターは溶かしておく。

② きなことはちみつをまず混ぜ合わせる。
ダマがなくなったらバターも加えて混ぜる。

③ 食パンに②のフィリングを塗り、トースターでお好みの
焼き加減になるまで焼いて完成！

※給食では黒糖食パンで作っています！！



ビスキュイパン (6個分)

【材 料】

コッペパン 6個

バター 35g

たまご 1個

砂糖 大さじ4

アーモンドプードル 35g

小麦粉 大さじ3

ラム酒(あれば) 小さじ1/2

お好みのジャム お好みの量
(給食はいちご)

<準> ・オーブンを180℃に予熱しておく。

・バターを溶かしておく。

・小麦粉をふるっておく。

・コッペパンは横に切り込みを入れておく。

① バター、たまご、砂糖をホイッパーで混ぜ合わせる。

② 小麦粉とアーモンドプードルを加え、ダマにならない
ようにヘラでさっくりと混ぜ合わせる。

③ コッペパンに切り込みにジャムを塗る。

④ ①のビスキュイ生地をパンの表面に塗る。

※端まで広げすぎると、焼いているときに流れて
パンから落ちてしまうので注意！

⑤ 200℃のオーブンで焼き目がつくまで焼いて完成！

セサミトースト/はちみフレモントースト (6枚分)

※作り方がほとんど同じなので、あわせて紹介します。

【材 料】

*セサミトースト

白すりごま	大さじ1強
白練りごま	大さじ2強
バター	35g
はちみつ	大さじ1強

*はちみフレモントースト

バター	35g
はちみつ	大さじ3
レモン汁	小さじ1強

<準>　・バターを溶かしておく。

- ① 溶かしたバターとはちみつをよく合わせておく。
- ② ①にそれ以外の材料を合わせてフィリングを作る。
- ③ フィリングを食パンに塗り、トースターでお好みの焼き加減まで焼いて完成！



