

仙台 麩レシピ



軽食

仙台麩ラスク



【材料】	分量
仙台麩	1本
バター	60g
グラニュー糖	30g
シナモン(お好みで)	小さじ1

【調理方法】

1. 仙台麩は厚さ約1cmの斜め切りする。オーブンは150℃に予熱しておく。
2. 耐熱ボウルにバターを入れ600Wの電子レンジで約1分加熱して溶かす。
3. 2) に仙台麩を入れてまぶし、グラニュー糖をかける。
4. 150℃のオーブンで約8～10分焼く。お好みでシナモンをかける。

※オーブンの火力にもよりますので、焦げないように確認しながら焼き時間を調節してください。