

かんたん手作りおやつ

和風ラスク

材料

フランスパン
マーガリン
ごま
青のり

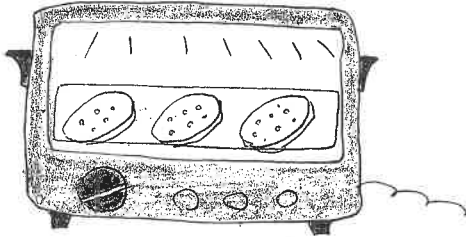
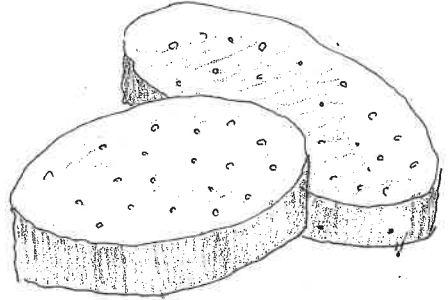
① フランスパンを1センチ幅に切る

② 切ったパンにマーガリンをぬる



③ 白ごまと青のりをかける

④ カリカリになるまで
オーブントースターでやく



いももち

材料 (10ヶ分)

じゃがいも 600g
マーガリン 40g
片くり粉 30g
塩 少々

① ジャがいもは皮をむき、ゆがいて
つぶし、なめらかにしておく

② ①のじゃがいもにマーガリンを
ませ、塩をしておく

③ ②がまめたら、片くり粉を
いれ、よくませしておく

④ ホットプレートに③を小判型に
まるめたもの(厚さは1センチぐらい)
のせ、少しこげめがつくぐらい
両面をやく



焼いているとおもちのように
プーンとふくれるんですよ。
じゃがいもの素朴な味と
マーガリンの香りが子ども
たちに人気です。

