



～ 材料 ～

○食パン(8枚切り)	30g
○バター	10g
○グラニュー糖	7g
○卵	4g
○小麦粉	12g
○トッピング用 グラニュー糖	適量

～ 作り方 ～

- ① 食パンを1/3か、1/4に細長く切る。
- ② バターをやわらかく練り、グラニュー糖、卵、小麦粉を加えてペースト状にする。
- ③ パンにペーストをぬり、包丁でペースト部分にひし形の筋目を入れる。
- ④ クッキングシートをしいた天板に並べて、グラニュー糖を上からふる。
- ⑤ 220℃のオーブンで約8分焼いたら出来上がり！