

しょくいくだより



朝ごはんレシピ第5回は食パンで簡単《メロンパントースト》です。

小麦粉とマーガリンを混ぜて焼くだけ♪甘くておいしいトーストです

写真は1歳児もも組のおやつの様子です。おいしそうに食べてくれていました♪



朝ごはんにもおやつにもぴったりのメニューで、みんなおいしそうに食べてくれていました。あたたかなくてもおいしいのですが、冷めると表面がサクサクになって、また違った食感に♪お好みで表面に格子状の模様をつけて焼いてみてもいいですよ(^^)☆

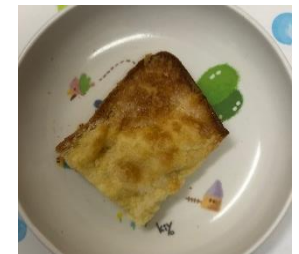


メロンパントースト



材料(1人分)

- ・食パン 6枚切り 1枚
- ・マーガリン 大1
- ・小麦粉 大2
- ・上白糖 大1



作り方

- ①マーガリン、小麦粉を練りクリーム状にする
- ②パンに塗ってから、全面に砂糖をふる
- ③トースターかオーブンで200℃約5分焼く