

そくほう



作ってみませんか？



ミニビスキュイパン

<材料> 10個分・・・卵1個で作る分量
丸パン（バーンズ型） 20～30g 10個

バター	50g（大さじ4）
上白糖	50g（大さじ5半）
卵	50g（小1こ）
ラム酒	9ml（小さじ2弱）
粉末アーモンド	50g
小麦粉	36g（大さじ4半）

<作り方>

- ①バターを冷蔵庫からだしておきます。やわらかくなったら、泡だて器でクリーム状に混ぜます。
- ②クリーム状になったバターに砂糖を何回かに分けて加え、バタークリームが白っぽくなるように混ぜます。
- ③割りほぐした卵をバタークリームに少しずつ加えて混ぜます。
- ④ラム酒を加え、粉末アーモンドを加えて混ぜます。
- ⑤小麦粉はふるっておき、一度には加えずかたさを調節しながら加えていきます。
- ⑥全体的に混ぜ合わせたらクッキー生地が完成です。
- ⑦パンの上に生地をのせて170度で5分程度オープンで焼きます。
※機種によって温度や時間が違うので注意してください。

バターを柔らかくしておき、砂糖・卵・アーモンド・小麦粉を加えます。



焼きあげます。

パンの上にビスケット生地をぬります



「ビスキュイ」というのは、フランス語で「クッキー」「ビスケット」という意味です。きょうはデザートとして、パン工場で作った小さめのパンに給食室で作ったクッキー生地をのせて焼きました。そうしたら大好評！「きょうのレシピちょうだい！」「毎日これが出たらいいのに！」「もっと大きくして！」の声がたくさん寄せられレシピを作りました。約700人分のクッキー生地を作るのは力が必要で大変ですが、家庭に人数分くらいなら手軽に作れます。パン生地まで作るのは面倒という人にはおすすめの簡単レシピです。



栄養価（1こ分）

1食分	109kcal
たんぱく質	1,9g
脂肪	7,3g
カルシウム	16mg
鉄分	0,4mg
食物繊維	0,7g
マグネシウム	17mg
亜鉛	0,28mg
塩分	0,13g
糖分	5,0g