

グリル  
機能

1本のバゲットからたっぷりできあがるお手軽スイーツ  
ジンジャーラスク



材料  
(20切れ分)

フランスパン・・・1/2本  
バター・・・20g  
砂糖・・・20g  
はちみつ・・・50g  
ショウガ・・・1/2片分



①.

フランスパンは5~7mmの厚さに切り、  
両面焼きグリルに入れて点火し上下強火で  
1分焼いて粗熱をとる。



②.

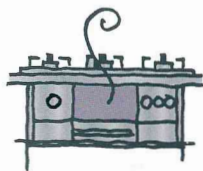
常温に戻したバター、砂糖、はちみつ、  
おろしショウガをよく混ぜ合わせ、

①に塗る。



③.

両面焼きグリルに入れて再び点火し、  
上下弱火で1分焼く。



あとは焼くだけ♥

※グリルでパンを焼く場合は、  
グリル網の上に専用のグリルパンもしくは  
アルミホイルを敷いてください。



ガンバレ~

