

2025年5月号

【料理名】メロンパントースト



【主材料】（4人分）

〈クッキー生地〉

ホットケーキミックス……150g

バター……30g

グラニュー糖……大さじ1½

牛乳……大さじ3

レモン汁……小さじ½

グラニュー糖……大さじ½～1

食パン（4枚切り）……4枚

【作り方】

1. クッキー生地を作る。バターは室温において柔らかくし、ボウルに入れる。グラニュー糖を加えてゴムべらなどで混ぜ、ホットケーキミックスを加えてゴムべらなどでパン粉状になるまでよく混ぜる。
2. 牛乳とレモン汁を加えて軽く混ぜ、折りたたむようにして生地をひとまとめにする。
3. ②を4等分してラップ2枚ではさみ、パンの大きさに合わせて広げる。上のラップをとって片面にグラニュー糖を少しまぶし、返してパンにのせ、ラップごとしっかりおさえる。ラップをはずして残りのグラニュー糖をまぶし、ナイフで格子状に線を入れる。4個作る。
4. オーブントースターにフライパン用アルミ箔を敷いて③をのせ、低温で3～4分焼く。焼き色がついてきたらアルミ箔をかぶせ、8～10分焼き、火を通す。

●レシピの表記について

- * エネルギー・塩分はおよそ1人分の数値です。調理時間は作業にかかる目安です（漬けたりさましたりする時間や、炊飯時間は除きます）。
- * 材料表に示した分量は、1カップ＝200ml、1合＝180ml、大さじ1＝15ml、小さじ1＝5mlです。
- * 電子レンジは600Wを使用しています。500Wの場合は1.2倍、700Wの場合は0.8倍の加熱時間が目安です。