

## 給食レシピ② ～昨年度人気のバイキング料理、デザート～

### 【きなこトースト】

#### 材料 (1人分)

食パン (6枚切り) 1枚  
きなこ 7g (大さじ1)  
砂糖 5g (大さじ1/2)  
バターまたはマーガリン 10g (大さじ1弱)

#### 作り方

- ① バターは、冷蔵庫から出して柔らかくしておく。  
(電子レンジ500w20～30秒加熱すると混ぜやすいです。※飛び跳ね注意)
- ② ①にきなこ砂糖をまぜる。
- ③ 食パンに塗り、トースターで焼く。

【メモ】きなこは、和菓子だけでなく、パンとの相性も良いです。トースターで焼かなくてもおいしいです。朝食やおやつにピッタリ！！



### 【スノーボール】

#### 材料 (15個分)

小麦粉	100g
アーモンドプードル (アーモンド粉)	30g
砂糖	30g
バター	75g
粉糖 (仕上げにまぶす用)	適量

#### 作り方

- ① 小麦粉はふるっておく。バターは冷蔵庫から出してやわらかくしておく。
- ② バターと砂糖を混ぜ合わせてなめらかにする。
- ③ ②に小麦粉とアーモンドプードルを合わせて、ひとまとめになるように生地を作る。
- ④ 生地を丸めて形をつくる。
- ⑤ 170度に熱したオーブンで15～20分焼く。
- ⑥ 粗熱がとれたら、粉糖をまぶす。

【メモ】型を抜く必要がないので、簡単につくることができます。アーモンドプードルがない場合は、同量の小麦粉で代用できます。仕上げの粉糖はなくてもOKです。

