

お麩のキャラメルコーン風 レシピ・作り方

とっても簡単にできます！



<料理レシピ (材料：作りやすい分量) >

○小さめの麩	70g
○バター	100g
○グラニュー糖	100g

<作り方>



① 材料を用意する。



② 火を入れたフライパンに麩を加え温める。(薄く焦げ目がつく程度)



③ 別のフライパンにバターを入れて弱火で溶かす。



④ ③にグラニュー糖を加えて溶かす。



⑤ ④をゆっくり溶かし、少し色がつくまで丁寧に混ぜる。



⑥ ②を加え、さっくり混ぜ合わせる。



⑦ 熱いうちにクッキングシートに広げて冷めます。



⑧ 盛り付けたら、出来上がり。

☆アレンジメニュー☆

◎バター、グラニュー糖
各 100g

【ココア風味】

・ココア … 大さじ 1

【抹茶風味】

・抹茶 … 小さじ 1

【みたらし風】

・しょうゆ … 小さじ 1

を④で加える。お好みの味を！