

【ビスキーパン】

パンの上に甘いビスケット生地がのっている子どもたちにも大人気のパン！

●材料（大きめの丸いパンなら4個分／小さめなら6～8個分）

〈ビスケット生地〉

- ・小麦粉 40g
- ・砂糖 40g
- ・バター(有塩) 40g
- ・卵 1個

●作り方

①バターはレンジで溶かしておく（500W20秒ほど）

卵はダマなく溶いておく

②ボールの中で卵と砂糖を泡立て器などでしっかりと混ぜる

③バターを入れ、さらに混ぜる

④小麦粉を入れ、ゴムベラでまとまるまで混ぜる

⑤パンの上にこんもり乗せる

※焼いた時に生地が流れ落ちるので、上の方にこんもり乗せると良い！

⑥180℃のオーブンで12～15分ほど焼く



こんな感じにこんもり
上の方にのせて焼くよ！

冷めるとカリッとした食感になるよ♪

流れ落ちたビスケット生地が一番おいしいという噂も！笑