



作り方

1. パンの表面にAを薄く塗る。
2. 波皿にオーブンシートを敷き1を並べ、「メニュー」の「手動オーブン」「120°C」を選び、「スタート」ボタンを押し、様子を見ながら約28~32分焼く。
3. 焼きあがったら、そのまま庫内に約20分放置し乾燥させる。

メニュー

使用付属品
波皿

手動オーブン

設定温度の目安

120°C

材料 (12枚分)

フランスパン (厚さ5mmに切る) 12枚

| | | |
|---|--------|-----|
| A | バター | 50g |
| | グラニュー糖 | 25g |

Ⓐを合わせておく