グリル調理

# シュガーバターラスク

使用付属品

メニュー

手動オーブン

設定温度の目安
120℃

## 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

対象機種：N8Tシリーズ

## 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℃」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。