



## 作り方

1. パンの表面にAを薄く塗る。
2. 波皿にオープンシートを敷き1を並べ、「メニュー」の「**手動オープン**」「**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。

メニュー



手動オープン

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

<b>A</b> バター	50g
グラニュー糖	25g

④を合わせておく

対象機種：N9Tシリーズ