

## 下諏訪町保育園給食レシピのご紹介

# ビスキュイパン

### <材料>

(こども2人分)

バター	7 g
卵	4 g
砂糖	4 g
アーモンド粉	4 g
小麦粉	4 g
食パン	1枚

### <作り方>

- 1 バターを常温に戻し、よく練る。
- 2 砂糖、溶き卵を加え、さらに練る。
- 3 ふるった小麦粉、アーモンド粉をさっくりと混ぜ、なじませる
- 4 パンの表面に3のビスケット生地をぬる。
- 5 予熱したオーブンで10分程度焼く。  
(こんがりとし焼き目がつく程度)

