

# サクサクメロンパン



## 【材料】(作りやすい分量)

- ・食パン…4枚
- ・無塩バター…30g
- ・グラニュー糖…20g
- ・卵…1/2個
- ・薄力粉…45g
- ・食紅（緑）…適量
- ・グラニュー糖…適量

## 【作り方】

- ①薄力粉をふるう。
  - ②バター、グラニュー糖をクリーム状になるまで練る。
  - ③卵を数回に分けて加え、混ぜる。
  - ④①を③に入れて、混ぜる。
  - ⑤食紅を少量の水で溶かし、④に混せて、色を付ける。
  - ⑥パンに⑤を塗り広げる。
  - ⑦グラニュー糖をまぶす。
  - ⑧180°Cのオーブンで12分ほど焼いて完成。
- \*食紅は入れなくても大丈夫です。