

# 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… 3 0 g
- ・グラニュー糖… 2 0 g
- ・卵… 1 / 2 個
- ・薄力粉… 4 5 g
- ・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に混ぜて、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℃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。