

# ビスキュイパン



## ●ビスキュイパンについて

ビスキュイパンとは、ビスケットのようなパンという意味です。メロンパンを想像してください。パンの上に、小麦粉・バター・砂糖・牛乳・アーモンドの粉をよく混ぜてパンにしていねいに塗り付け、こんがり焼きあげます。芳ばしく美味しいととても好評なパンのひとつです。

材料（4人分）		切り方	作り方
パン(丸型)	4個		<p>【下準備】</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>オーブンを180℃に予熱する。</li> </ul> <ol style="list-style-type: none"> <li>バターはマヨネーズ状にやわらかくする。</li> <li>★の材料を混ぜ合わせる。</li> <li>パンの上部に②をのせ、オーブンで焼く。 (目安：180℃ 20分)</li> </ol>
★バター	30g		
★卵	1/2個		
★砂糖	大さじ3		
★アーモンド(粉)	大さじ3		
★小麦粉	大さじ2		
★ラム酒	小さじ1		

・加熱すると生地が溶け、パン全体に生地がかかります。

・パンは丸型のものがおすすめです。

