

伝えて
いきたい!

伝統食材を使って

第70回 お麩のラスク

麩は室町時代に日本に伝わったといわれています。当時、麩の原料となる挽き割り小麦の生産量は少なく、しばらくは宮中や僧堂で特別な時にのみに食される高価な食べ物でした。その後、懐石料理や法要のおもてなし料理の食材として一般の町衆にも広がったようです。



1094 いとふ

すきやき麩
(滋賀県産小麦粉使用)

35g ★

滋賀県産の小麦粉100%使用。
小麦たんぱくも国産を使用している
純国産焼麩です。

小麦

賞味期間：1年

本体 **210**円
(税込 227円)

《材料》(作りやすい分量)

1094 すきやき麩 …… 20～25個
バター …………… 10g
砂糖 …………… 大さじ1

《作り方》

- 1 耐熱のボウルにバターを入れて電子レンジで20秒くらい加熱して溶かす。麩を加えてからませる。
- 2 弱火にかけたフライパンに①を並べ、焦げないように動かしながらこんがり焼く。火をとめて砂糖をまぶす。

サクサクの
かるーいラスクが
簡単に作れます!

