

## キャラメルアーモンドラスク

40 枚程度

フロランタンより簡単！普段お菓子作りをしない方でも絶対に作れる！美味しくて手が止まらない、キャラメルラスク

### 材料

- ・ 美味しいフランスパン（バゲット）1本

### <フィリング>

- ・ 無塩バター ……………50g
- ・ グラニュー糖 ……………50g
- ・ 水あめ ……………20g
- ・ 生クリーム ……………25g
- ・ アーモンドスライス …50g
- ・ 塩 ……………0.5g
- ・ シナモン（お好みで） 0.5g



\*45cm くらいの長さのバゲットを使用

1. フランスパン（バケット）は1cm厚さにスライスして天板に並べる。



気泡がたくさんあいているフランスパンが GOOD

2. アーモンドスライス以外のフィリングの材料を小鍋に入れて火にかけて、木べらで混ぜて無塩バターを溶かす。



3. グツグツしてきたらアーモンドスライスを加えて混ぜる。とろみがついたら火からおろし、粗熱をとる。



4. スライスしたフランスパンの片面にスプーンでフィリングをのせてうすくのぼす。150℃に予熱したオーブンにいれ、表面がキャラメル色に色付くまで25分～30分焼く。



\*オーブンによって焼き上の時間は異なります。20分たったら様子を見て調整してください