

パンの耳ラスク

余ったパンの耳を無駄なく活用！カリカリラスクでおやつタイム

【材料食パン 1 枚分】

- ・食パンの耳：4 本
- ・サラダ油：大さじ 2
- ・砂糖：大さじ 2

甘さや味付けをアレンジ！

シナモンシュガー・きなこ・
ココアパウダーを加えると
違う味が楽しめる！

【作り方】

① 下準備をする

パンの耳にサラダ油をかける。

② エアフライヤーで調理する

予熱したエアフライヤーで
180℃で 4 分加熱する。

③ 味付けをする

袋に②と砂糖を入れ、振り混ぜて
味付けする。



温度
180℃

タイマー
4 分