セサミトースト

材料　４人分

食パン４枚切		・・・４枚
バター		・・・４０ｇ
Ａ	はちみつ	・・・大さじ１/２強
	グラニュー糖	・・・大さじ１弱
	すりごま白	・・・大さじ１＋１/２

作り方

1．耐熱容器にバターを入れて、電子レンジで加熱する。（やわらかくなる程度）
　目安：６００Ｗで２０秒
2．１にＡを全て入れて混ぜ合わせる。
3．食パンに２をぬり、トースターで３分焼く。焦げないように気を付け、色目がつけば出来上がり。

一口メモ

・混ぜてぬって焼くだけ！朝食やおやつにもピッタリです。
　ミネラルたっぷりのごまが香ばしく、はちみつの甘さはパンを引き立てます。
・【調理ポイント】
　トースターは温めておくと短時間で焼けるので、外はこんがり、中はふんわり仕上がります。
・【アレンジ！】
　シナモンを少しふればシナモンセサミトーストになります！