

## 給食レシピ ★ココアビスキーパン★

(一人分：エネルギー351kcal )

材料	分量(1人分)	下処理
食パン	1枚	
バター	6g	
牛乳	小さじ1	
ミルクココア	小さじ1	
ホットケーキミックス	小さじ2	小麦粉+砂糖増量で 代用可
砂糖	小さじ2	

作り方 (おうちのひとといっしょにつくろう！)

- ① バターをレンジで溶かす。
- ② ホットケーキミックスとミルクココア混ぜ合わせ、牛乳と①を加える。
- ③ 砂糖を加え混ぜたら、パンに②をぬる。
- ④ トースターで表面にこんがり焼き色ができたら完成。



「ビスキー」とは、フランス語で「ビスケット」や「クッキー」のような意味があります。  
ココアを抜けばビスキーパンになります！  
簡単にできるので朝ごはんにもおすすめです。