

# トーステッドチーズパン

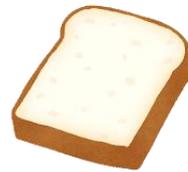


<材料 4人分>

食パン 2枚

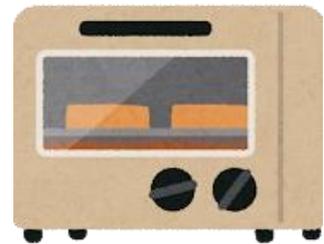
バター 10g (小さじ2強)

粉チーズ 15g (大さじ2弱)



<作り方>

- ① 溶かしたバターを食パンにぬる。
- ② 食パンに粉チーズをまぶす。
- ③ 170℃のオーブン又はトースターで7分ほど焼く。



粉チーズは生乳を濃縮して作られているため、チーズ類の中でもカルシウムの含有量が多いのが特徴です。

お好みに、カレー粉や青のりを振りかけると違うアレンジも楽しめますよ☆