

【揚げパン】

給食の大人気メニュー！ご家庭でも給食の味を再現できるよ♪

●材料

・好きなパン おすすめは超熟ロールです！

〈シュガー〉

・グラニュー糖 大さじ2～3

〈ココア〉

・純ココア 大さじ1

・グラニュー糖 大さじ3

〈きな粉〉

・きなこ 大さじ1

・砂糖 大さじ2

〈抹茶きな粉〉

・きなこ 大さじ1

・抹茶 小さじ1

・グラニュー糖 大さじ2

●作り方

①200度に熱した油で表面を10秒ほどあげる

※少ない油で揚げるときは、10秒ずつ全面が揚がるように！

※多い油で揚げるときは、菜箸などで油の中に10秒ほど押さえ込む

②バッドにパンを上げ、油を切ったら温かいうちにまぶす

※ポリ袋に粉類を入れ、揚げたパンをその中でフリフリすると良い！

★粉の量は、パンの大きさや量によって調整してみてね！

