

## 料理名

## 給食の「揚げパン」



2人分

調理時間 約 15 分

## 作り方

1. きなこ揚げパンは★の材料を混ぜておく。
2. ココア揚げパンは◎の材料を混ぜておく。
3. 油を170℃に加熱する。
4. パンを油で揚げる。（回しながら1分程度）
5. 1か2の調味料と揚げたパンを、ポリ袋に入れます。

## 材料

コッペパン 2本

揚げ油 適量

★ きなこ 20 g

★ 砂糖 お好みで 10~15 g

★ 塩 ひとつまみ

◎ ミルクココア 30 g

◎ グラニュー糖 5 g



市販でもこのくらいのサイズのパンがあるかと思います。

コッペパンが手に入らない時は・・。

◎ 食パン

スティック状にカットして油で揚げる。

◎ ロールパン

揚げ時間を、コッペパンより短く。

揚げ時間は、長くしすぎると油を吸ってしまうので、表面がカリっとする程度で大丈夫です。

