

料理名

給食の「揚げパン」



火や油を使います。必ずお家の人と一緒に作りましょう。

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、ポリ袋に入れまぶす。

材料

コッペパン 2本

揚げ油 適量

★ きなこ 20g

★ 砂糖 お好みで10～15g

★ 塩 ひとつまみ

◎ ミルクココア 30g

◎ グラニュー糖 5g



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。

