

# 揚げパン



<材料(4人分)>

小型コッペパン 4個

揚げ油(新しい油) 適量

|   |        |           |
|---|--------|-----------|
| A | きなこ    | 大さじ2      |
|   | グラニュー糖 | 小さじ2と 1/2 |
|   | 粉糖     | 小さじ2強     |
|   | 塩      | 少々        |

※揚げパンは、油のにおいの影響を受けやすいので、新しい油で揚げるのがおすすめです。

<作り方>

- ① A を混ぜ合わせておく。
- ② 小型コッペパンをやや高温の油でさっと揚げる。  
(190℃ 45~50 秒)
- ③ 油をよくきり、熱いうちに A を全体にまぶす。

揚げパンは給食の人気メニューです!

上手に作るポイントは、やや高温の油で短時間で揚げることです。温度が低かったり、揚げすぎたりすると油を吸収しすぎるので注意しましょう。給食では、きなこ味の他に、ココア味(ココアパウダー+砂糖)や抹茶味(抹茶+砂糖)も提供しています。

