

# 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

※揚げパンは、油のに

A	きなこ	大さじ2	おいの影響を受け
	グラニュー糖	小さじ2と 1/2	やすいので、新しい
	粉糖	小さじ2強	油で揚げるのがお
	塩	少々	すすめです。

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°C 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。

