



きなこ揚げパン



材料(4人分)

コッペパン	小さめ 4 個
※バターロールでも可	
揚げ油	適宜
※ 新しい油を用意する。	
きな粉	大さじ3強
砂糖	大さじ2・1/2
グラニュー糖	大さじ1
塩	少々

作り方

- ①きな粉・砂糖・グラニュー糖・塩をまぜておく。
- ②200℃ぐらいの油（高めの温度）でコッペパンを揚げる。
（パンを入れて10秒、ひっくり返して10秒揚げる。）
- ③油をきって、熱いうちに、①をたっぷりまぶす。

ひとくちメモ

油の温度は、低くなりすぎないように気を付けましょう。

油を使うので火傷^{やけど}などの危険がいっぱいです。

お家の人といっしょに作りましょう！

きな粉をココアパウダーに変えてもおいしくできますよ。

