

きなこ揚げパンレシピ

♡ざいりょう（一袋4本分）

コッペパン4本入り1袋 グラニュー糖40g きなこ40g 揚げ油

♡作り方

- ① きなことグラニュー糖を混ぜておく
- ② 170℃から 180℃の高めに熱した油で、コッペパンの表面が白っぽくなるようにサッと揚げる（フライパンに深さ1cmの油でもOK）
- ③ 揚げたてのパンに、きなことグラニュー糖を混ぜた粉をたっぷりまぶしてできあがり！

♡ポイント

パンは表面に油を塗っていないタイプを選ぶとよい
ミルクココアをまぶしてココア揚げパンもおいしい



きなこ揚げパンレシピ

♡ざいりょう（一袋4本分）

コッペパン4本入り1袋 グラニュー糖40g きなこ40g 揚げ油

♡作り方

- ④ きなことグラニュー糖を混ぜておく
- ⑤ 170℃から 180℃の高めに熱した油で、コッペパンの表面が白っぽくなるようにサッと揚げる（フライパンに深さ1cmの油でもOK）
- ⑥ 揚げたてのパンに、きなことグラニュー糖を混ぜた粉をたっぷりまぶしてできあがり！

♡ポイント

パンは表面に油を塗っていないタイプを選ぶとよい
ミルクココアをまぶしてココア揚げパンもおいしい