

やってみよう!



# おうち de クッキング

## 揚げパン



## 材 料

- ・コッペパン
- ・きなこ
- ・グラニュー糖
- ・塩



※揚げ油

大人気!

このみでグラニュー糖  
は加減しましょう♪

## 作り方

- ①きなことグラニュー糖は同じ量、塩はほんの少々  
入れて混ぜておく。



- ②揚げ油を180℃に熱し、コッペパンを  
揚げる

秘  
伝

上下5秒ほど  
を目安に!

- ③軽く油をきったら、熱いうちに  
①を両面にまぶす。

ココアを使ってもおいしい♪



ポイント

パンに油がしみこまないように手早く揚げるのがコツ!