

谷原小学校給食レシピ

きな粉揚げパン

～^{むかし}昔ながらの給食^{きゅうしょくにんぎ}人気メニュー！～



材料(4人分)

ミルクパンねじり	4本
※お好みのパン ^{なん} 何でもOK!	
あげ油 ^{あぶら}	適量
きな粉 ^こ	35g
砂糖 ^{さとう}	35g
塩 ^{しお}	ひとつまみ

作り方

- 【1】きな粉・砂糖・塩を混ぜ^あ合わせておく。
- 【2】パンを180度^{どていど}程度の油^{あぶら}でかり^ありと揚げる。
※油^{あぶら}っこくならないように^あさっと。
- 【3】熱^{あつ}いうちに①のきな粉^こパウダーをまぶす。

★ココアと砂糖^{さとう}を^あ合わせてココアパウダーでココア揚げパンもおすすめ！