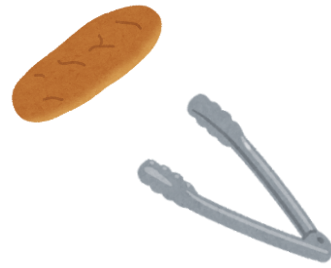




給食の定番！

## きな粉揚げパン 《4人分》



<材料>

コッペパン又はバターロール	4個
揚げ油	適量
きな粉	大さじ2
砂糖	大さじ2
塩	少々



<作り方>

- ① コッペパン又はバターロールを190℃の油で1分程度揚げる。
- ② きな粉と砂糖、塩をよく混ぜ、①にまぶす。

### ★★★★ポイント★★★★

- ★ きな粉の代わりにココアを使ったメニューも人気です。
- ★ 油は新しいものを使いましょう。
- ★ トング等で全面まんべんなく短時間で揚げると油っぽくなく仕上がります。

