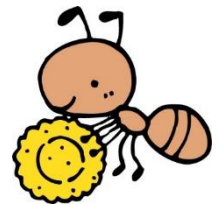




# きなこ揚げパン



## <材 料>

作り方4個分

ロールパン 4個

きな粉 60g 砂糖 50g 塩 少々 揚げ油 適量

## <作り方>

- ① きな粉と砂糖を良く混ぜ合わせて塩を入れ再び混ぜる。
- ② 揚げ油を180度に熱し、ロールパンを入れ30秒揚げる。
- ③ 裏返して網で押さえながら30秒揚げたら取り出す。
- ④ ③を良く油切して①のきな粉を全体にまぶして完成。



## <ワンポイント>

ロールパンが軽いため油から浮きやすいです。ご家庭にある菜箸や網等で軽く押さえると揚げやすいですよ。

きな粉だけではなくココアでも試してみてくださいね！