



給食の揚げパンは、献立表が配られた時から楽しみにしている人もいるくらい人気です。
ココアときなこを両方用意して、二色揚げパンにするとより豪華です。

(材 料 4人分)

- ・コッペパンや長細いホットドック用パン(切れ目なし)など 4個 パンが小さい場合は8個
- ・揚げ油

きなこ

- ・きなこ 34g
- ・砂糖 38g
- ・塩 少々

ココア

- ・純ココア 14g
- ・砂糖 48g
- ・塩 少々

(つくりかた)

- ① 油でパンを揚げます。
- ② きなこ・ココア 各々ダマをつぶしてサラサラにしておきます。
- ③ 油が少し切れたら②をまぶします。
- ④ 全部まぶし終わったら、残った②を上からかけます。

※量をご家庭で調整してください。

