

主食



おいしい給食レシピ

あげパン



ざいりょう 材料 (6人分)

- | | |
|---------|----------------|
| ・コッペパン | ぼん
6本 |
| ・揚げ油 | てきりょう
適量 |
| ・きな粉 | おお
大さじ4 |
| ・グラニュー糖 | おお
大さじ2と1/2 |
| ・塩 | ひとつまみ |

つくりかた <作り方>

- ① きな粉・グラニュー糖・塩は、混ぜ合わせておく。
- ② フライパンに、油を入れ、180℃に温める。
- ③ コッペパンを入れ、表と裏をそれぞれ30秒ずつ揚げる。
- ④ 揚げたらすぐに①をたっぷりまぶして、できあがり♪



POINT



- ・コッペパンの他にロールパンでも作れます。
- ・ココアパウダーや、抹茶パウダーを使ってもおいしいです。