

きなこパン



・材料(4人分)

コッペパン 4本 サラダ油 適量

きな粉 30g 黒砂糖(顆粒)30g 食卓塩 少々

・作り方

1. ボールにきな粉・黒砂糖・食卓塩をよく混ぜ合わせる
2. フライパンか鍋にサラダ油を入れ、油を160度に熱してパンを入れ、両面がキツネ色になるまでじっくり揚げる
3. 揚げあがったパンを1.のボールに入れ、パンによくまぶせばできあがり♪

* 調理師さんからのポイント *

♪ 黒砂糖はかたまりがあるので、一度ザルに入れてふるってから使うと絡まりやすいですよ♪

♪ ヤケドには気をつけましょう♪

♪ 色々なパンで試してください♪ 食パンのみみでもおいしいです♪