



4人分

調理時間 約10分

作り方

給食で大人気の大人気の揚げパン。

給食ではコッペパンで作りますが、家庭では、パンのみみでお手軽にどうぞ。

材料

パンのみみ 3枚分

砂糖 大さじ2

きなこ 大さじ2~3

塩 ほんのひとつまみ

油 適量 (底面が油でひたる程度、たっぷり)

1 パンのみみを3センチくらいにカットする。

2 フライパンに油を入れ、パンのみみを揚げ焼きにする。

3 カリカリになったら、きなこお砂糖、塩をまぶして出来上がり！

* ポリ袋にきなこお砂糖をいれて、パンのみみを入れて振るとよくまぶせるのでおすすめ。

* きなこのほかにも・・・

シュガー (砂糖のみ)

ココア (ピュアココア 大さじ1 + 砂糖 大さじ2)

すりごま (すりごま 大さじ3 + 砂糖 大さじ1)