



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)