

あ 揚げパン

(8位)

【ざいりょう】 1人分^{ぶん}

| | |
|----------------------|-----------------|
| コッペパン | 1個 ^こ |
| あぶら あ あぶら 油 (揚げ油) | てきりょう 適量 |
| グラニュー糖 ^{とう} | 6g |
| さとう 砂糖 | 3g |

【つくりかた】

- ① てん なべ あぶら い あたた
天ぷら鍋に油を入れ温める
- ② 160℃ぐらいにあたた
温まったら、パンを入れてコロコロしながら全体的にあげる^{ぜんたいてき あ}
- ③ すこ あぶら き
少し油を切ってからグラニュー糖と砂糖を混ぜたものをまんべんなくまぶす^{とう さとう ま}

★アレンジレシピ★

- ① きなこと砂糖^{さとう ま}を混ぜたものをつける
- ② 抹茶パウダーと砂糖^{さとう}を混ぜたものをつける
- ③ ココアパウダーと砂糖^{さとう ま}を混ぜたものをつける
- ④ あげ ぱん きりこみ い
揚げたパンに切り込みを入れあんこをはさむ

★く あわ
組み合わせせてみてオリジナルの揚げパン^{あげ つく}を作ってみてね!