

きなこ揚げパン



〈材料〉（4人分）

コッペパン・・・4個
きなこ　　・・・20g
砂糖　　・・・20g
塩　　・・・ほんの少し
揚げ油　　・・・適量

〈作り方〉

- ① きなこ、砂糖、塩を混ぜあわせておく。
- ② 大きめの鍋に油を入れ180℃くらいに加熱する。
- ③ ②にパンを入れ揚げる（油から浮かないようにおさえるとよい）。
- ④ ③に①をまんべんなくまぶして完成！

【ひとくちメモ】

- ・高温、短時間で揚げると外はサククリ、中はふわっと仕上がります。
まっ茶、ココア、シナモンなどお好みのものでアレンジも楽しめます。