

揚げパン



■ 説明

平成27年度学校給食料理教室より

■ 材料と分量

<1人分>

- ・パン.....50g
- ・きな粉.....20g
- ・砂糖.....20g
- ・塩.....少々
- ・揚げ油.....適宜

■ 手順

1.

- ①大きめのボウルにきな粉・砂糖・塩を混ぜ合わせておく。
- ②180℃に熱した油にパンを入れ、トングなどで押さえながら全体がこんがりとなるまで揚げる。
- ③揚げたら、油をよくきり、キッチンペーパーでまわりの油分を拭き取り、①に入れよくまぶす。