

おうちで食事を楽しもう

～大人気の揚げパン編～

☆用意するもの

- ・パン（コッペパン、スナックパン、バターロール etc）
- ・きな粉（ココアパウダー、チョコパウダー、抹茶パウダーetc）
- ・グラニュー糖
- ・油

☆きな粉を混ぜよう

- ① きな粉とグラニュー糖を混ぜます。
（写真1）



写真1



☆揚げてみよう

- ① 揚げる準備をする（油の温度は約 200℃）
（写真2）



写真2

- ② パンを揚げます。(さいばしでパンを何度もひっくり返します)
※揚げる時間は 10 秒～15 秒位です。(写真 3・4)



写真 3



写真 4

- ③ 揚げたらすぐにきな粉をまんべんなくつけて完成です！！



ポイント📌

- ・きな粉をたっぷりつけましょう！（食べ過ぎに注意）

注意すること

※油を使うので十分注意しましょう。

※揚げる時は大人の方をお願いし、きな粉をつける時はみんなでしましょう。