きなこ揚げパン

パン

材料名（４人分）

コッペパン	4本
きなこ	大さじ１
スキムミルク	大さじ１
★粉末ローストアーモンド	大さじ１
三温糖	大さじ2
粉黒糖	大さじ２
はったい粉	小さじ１
揚げ油	適量

※ローストされていない生の粉末アーモンドを使用する場合は、フライパンやオーブンで乾煎りするなど加熱してからご使用ください。

作り方

① ★印の材料をすべて混ぜ合わせる。
（甘みはお好みで調整してください）

② 180～190度の高温の油でさっと揚げる。

③ 揚げたコッペパンに①をたっぷりまぶす。

ひとくちメモ

パンを揚げる際、油の温度が低いとパンが油を吸ってしまいますので温度に気をつけてください。

学校給食では、油分が少なめで噛みごたえのあるコッペパンを使用しています。
やわらかくふわっとしたパンや、胚芽パンは油を吸いやすくおいしく仕上がりませんので、固めのパンがおすすめです。