

きなこあげパン



材料 4 人分 (切り方)

ロールパン	4 個
サラダ油	適量
A きな粉	大さじ 2
A 砂糖	大さじ 2
A 食塩	少々

【作り方】

- 1 180℃のサラダ油で、ロールパンをひっくり返しながら2分ぐらい揚げる。
- 2 Aを混ぜ合わせ、揚げたロールパンにまぶす。

【ひとくちメモ】

- ビニール袋に A の材料を入れて混ぜ、その中にあげたロールパンを入れてまぶすと、少量の粉でもむらなくまぶせて片付けが簡単になります。
- A の材料の代わりに、お湯を入れてすぐ飲めるような甘味のあるココア・カフェオレ・抹茶味をまぶすなどいろいろなアレンジができます。