きな粉揚げパン

材料(4 人分)

コッペパン（甘くないもの)・・・　４個
きな粉　　・・・・・・　大さじ２
砂糖　　・・・・・・　大さじ１.５
塩　　・・・・・・　少々

揚げ油（新しいもの）　・・・・・　適量

下準備

きな粉と砂糖、塩を混ぜておく。

作り方

１．１７０度くらいに熱した油にパンを入れる。
２．はしでパンを転がしながら、１０～２０秒くらい揚げる。
３．油をきって、熱いうちにきな粉をまぶしてできあがり。

ポイント

＊油の温度が低いと油っぽくなるので注意。
＊きな粉をココアに変えてもおいしいですよ。