



# きなこ揚げパン



## 作り方

- ① きな粉、きび砂糖、食塩を合わせ、ざるでふるっておく。
- ② コッペパンを揚げる。  
※コッペパンが入るフライパンに2 cmくらいの油を入れ、180℃でパンをクルクルひっくり返しながら表面を揚げる。
- ③ 粗熱がとれたら、①をまぶして完成。

## 材料（4個分）

- コッペパン 4個
- 揚げ油 適量
- きな粉 大さじ2
- きび砂糖 大さじ3
- ※上白糖や三温糖でもOK
- 食塩 ひとつまみ

揚げパンは、高温の油で表面だけさっと揚げるのが、上手に作るコツです。

