



# きなこあげパン



## 【材料】

コッペパン	4個
揚げ油	適量
きなこ	大さじ3
砂糖	大さじ2
塩	ひとつまみ

## 【作り方】

- ①ボウルにきなこ、砂糖、塩を混ぜる。
- ②鍋に油を入れてお箸を入れたときに泡がプクプク出たら（目安170℃）パンを入れて表、裏揚げる。1分位。
- ③軽く油を切った後①でまぶして完成。



「塩ひとつまみ」  
は右のイラストの  
ように、親指と人  
さじ指でつまめる  
量です。

