

まっちゃあげぱん

【材料】

コッペパン 4個
揚げ油 適量
抹茶パウダー 小さじ1/2
砂糖 大さじ4

【作り方】

- ①ボウルに抹茶と砂糖を混ぜる。
- ②鍋に油を入れてお箸を入れたときに泡がブクブク出たら（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。



抹茶の苦味がもう少し欲しかったら小さじ1でも大丈夫です。

