

ココアあげぱん



【材料】

コッペパン	4個
揚げ油	適量
ココアパウダー	小さじ1
砂糖	大さじ2

【作り方】

- ①ボウルにココアと砂糖を混ぜる。
- 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。

甘すぎたらお砂糖の量を調節してみてくださいね。

