

給食室からこんにちは!



給食レシピ! 作ってみてね

抹茶揚げパン

材料 4人分

- コッペパン or 黒パン 4コ
- 揚げ油 ・ ・ ・ 適量
- 抹茶 ・ ・ ・ 2g
- キビ糖 ・ ・ ・ 25g
- 塩 ・ ・ ・ ・ 少々

作り方

- ③ 抹茶とキビ糖、塩を合わせて、ふるう。
- ④ パンを180℃の油に10秒程くぐらせ、油を切ってから熱いうちに、①をかからせる。

* 粉は少し多めに用意すると美味しいですよ!

* パンは気をつけながら、油の中で回転させてね。

給食室からこんにちは!



給食レシピ! 作ってみてね

きな粉揚げパン

材料 4人分

- コッペパン or 黒パン 4コ
- 揚げ油 ・ ・ ・ 適量
- きな粉 ・ ・ ・ 60g
- キビ糖 ・ ・ ・ 25g
- 塩 ・ ・ ・ ・ 少々

作り方

- ① きな粉とキビ糖、塩を合わせて、ふるう。
- ② パンを180℃の油に10秒程くぐらせ、油を切ってから熱いうちに、①をかからせる。

* 粉は少し多めに用意すると美味しいですよ!

* パンは気をつけながら、油の中で回転させてね。