

7がつ おやつレシピ

揚げパン

7/24(水)



【材料/1人分】

- ・超熟ロール……1本
- ・粉末黒糖……3g
- ・キャノーラ油…適量

新しい揚げ油で、高温で短時間で揚げて下さいね！油の温度が低いと油っぽくなってしまいます。



【作り方】

①バットに黒糖を用意しておく。



②170℃に熱した油で、片面がきつね色にカリッとするまで揚げる。(片面40秒ずつくらい)



③ひっくり返し、もう片面も同じように揚げる。



④揚がったら、油を切ってロールパンが温かいうちに黒糖をまぶしてできあがり。



ココア味やきな粉味の揚げパンも美味しいですよ！

