

今月のおすすめ献立

(3月分)

献立名	<h2>きなこ揚げパン</h2> 
-----	---

材料名 (4人分)	クロスロールパン 4個 なたね油 20g きな粉 25g さとう 25g
--------------	---

作り方 (レシピ)	<ol style="list-style-type: none">① きな粉とさとうは混ぜておく。② 170度に熱した油に、クロスロールパンを入れ、くるくる回しながら揚げる。③ パンが揚がったら、網の上で油をきる。④ 油を切ったら、パンが熱いうちに、①の2/3程度をまぶす。⑤ ①の残り1/3程度を、食べる直前にまぶす。
--------------	---

献立の特長	<p>懐かしい給食の定番と言えば、「揚げパン」ですね。</p> <p>子どもたちに人気の揚げパンをおいしく作るポイントが2つあります。1つ目は、高温でさっと揚げることです。さっと揚げることで、油っぽくなくふわふわの揚げパンができあがります。2つ目は、熱いうちにきな粉とさとうをまぶすことです。熱いうちにまぶすことで、パンにしっかりまぶすことができます。</p> <p>きなこ揚げパン以外にも、シナモンとさとう、ココアとさとうを混ぜた揚げパンもあります。いろいろな味で、ぜひ試してみてください。</p>
-------	--