

| きなこパン     |        |          |                                                                                                  |
|-----------|--------|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 材 料       | 分量     |          | 作り方                                                                                              |
|           | 1人分    | 4人分      |                                                                                                  |
| コッペパン (小) | 1個     | 4個       | ①調味料Aをバットに入れて混ぜ合わせる。<br>②185℃の油でコッペパンの丸い面から40秒揚げる。<br>③ひっくり返して40秒揚げる。<br>④揚げあがったら油を軽く切り、①の粉をまぶす。 |
| きなこ       | 3. 5g  | 大さじ2と1/3 |                                                                                                  |
| 脱脂粉乳      | 0. 7g  | 小さじ1強    |                                                                                                  |
| さとう       | 3. 5g  | 大さじ1と1/2 |                                                                                                  |
| 塩         | 0. 05g | 少々       |                                                                                                  |
| 油         | 適量     | 適量       |                                                                                                  |
|           |        |          |               |