



# 粉雪揚げパン



給食のメニューの中でも、子どもたちに不動の人気を誇る揚げパン。グラニュー糖がまぶされた姿は、まるで粉雪をまとっているみたい…というのが名前の由来です。簡単に作れるので、是非ご家庭でお試してください！



ポイント



【1人分の栄養価】

エネルギー：448kcal

タンパク質：7.3g

塩分：1.1g

高温の油でさっと両面を揚げ、熱いうちにグラニュー糖をまぶすのがポイントです。

材料	4人分
お好みのパン	4人分
揚げ油	適宜
グラニュー糖	80g

## 作り方

- ① バット（お皿）に、グラニュー糖を広げておく。
- ② 180度に熱した油で、表面が全体的にきつね色になるまで、さっと揚げる。
- ③ ①のバットに②の揚げたパンをのせ、グラニュー糖をまぶす。

市販のコッペパンやロールパンでもおいしく作れますが、ツイストパンで作ることでグラニュー糖がよく絡みます。他の味では、ココアやきなこ、抹茶などもおすすめ！

