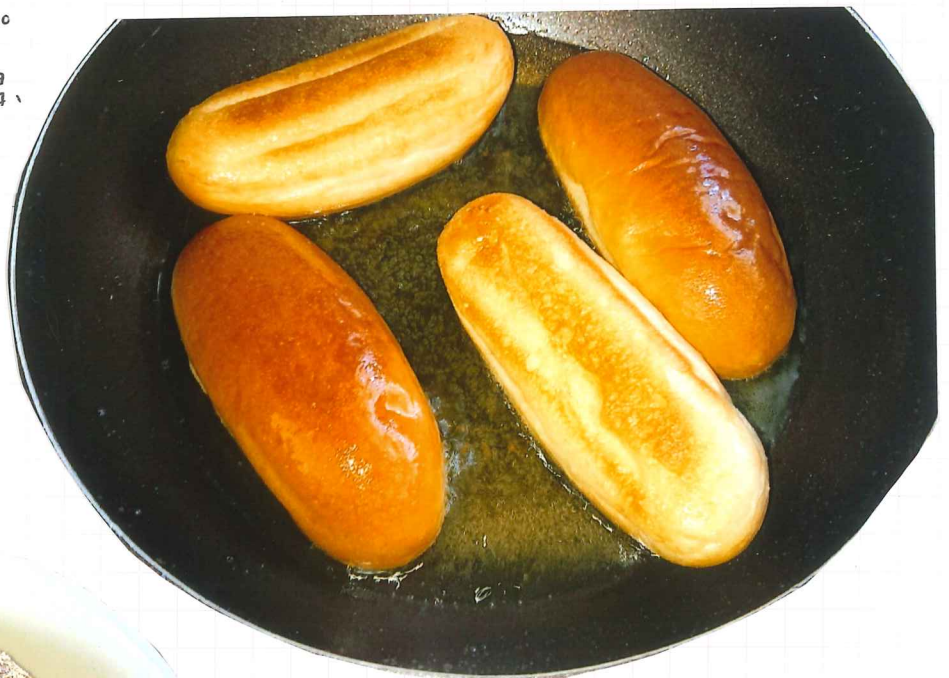


◆ あげパン ◆



ユッペパン	
グラニュー糖	12g
砂糖	8g
食塩	0.12g
(きび粉)	(12g)
(アリのま)	(12g)
(シモン)	(12g)

- ① パンを 180°C (中火) で揚げる。
- ② (きび粉) (アリのま) グラニュー糖、砂糖、塩を混ぜ、パンが熱いうちにまぶす。



- ※ パンは早めに出しておいて少し乾燥させておいた方が美味しく揚がります。
- ※ 揚げ油は少なめでも大丈夫です。
- ※ 学校では砂糖味かきびの味が多いですが、今回アリのま味、シモン味もやってみました。