

# つくってみませんか？

給食で食べるあげパンは昔も今も大人気

## <ココアあげパン>

### 材料(4人分)

コッペパン	…	4こ
サラダ油	…	適量
ココアパウダー	…	小さじ4
さとう	…	大さじ4



### 作り方

- ① フライパンにサラダ油を入れて200℃に加熱し、パンを入れる。
- ② 菜箸でパンを転がし、揚げる(40秒位)。
- ③ ココアパウダーとさとうを混ぜ、揚げたてパンにからませて完成。

(ココアパウダーの量を増やすと大人の味になります)

