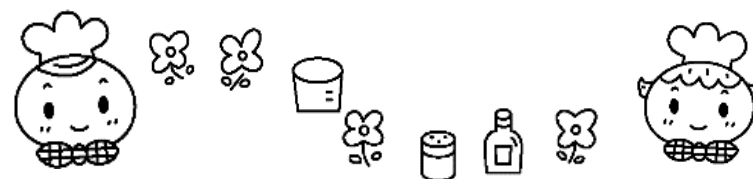


## つくってみませんか？

うめの香りがふわっとかおる♪秋間の梅をつかった揚げパン

### <あんなかあげパン>



#### 材料(4人分)

コッペパン	…	4こ
サラダ油	…	適量
グラニュー糖	…	大さじ4
梅の粉	…	0.4g

#### 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 グラニュー糖と梅の粉をまぜておき、揚げたパンにまぶして完成。

