

ココア揚げパン

番号	食材料	切 り 方 及 び 調 理 方 法	一人分	四人分	作 り 方
①	ツイストパン		1個(40g)	4個(40g)	1 材料A(ココア・上白糖・グラニュー糖)をビニール袋に入れよく混ぜておく。 (ココアは飛びやすいので、ビニール袋などに混ぜておくと後片付けしやすい。) 2 160℃の油で30秒ずつ両面を揚げる。 (さい箸でパンを押さえ込む感じで揚げる。) (揚げ色はお好みで調整してください。) 3 揚げたパンは、クッキングペーパーに置き、余分な油を落とし、粗熱をとる。 (粗熱はビニール袋が溶けない程度。) 4 3のパンを1の袋に入れよくからめる 5 皿に盛り付ける
②	油		適量	適量	
A	ピュアココア	混ぜ合わせる	4g	16g(大さじ2と2/3)	
	上白糖		4g	16g(大さじ1と2/3強)	
	グラニュー糖		5g	20g(大さじ1と1/2強)	
	<調理器具等>				
	●フライパン	注) パンが入る大きさか確認			
	●ビニール袋	注) パンより大きいか確認			
	●クッキングペーパー	数枚			
	●さい箸	一膳			
	【補足】 ◆パンはコッペパンなどでも美味しく作ることができます。 ◆グラニュー糖を上白糖に置き換えても作ることができます。 ◆ミルクココアを使う場合は、砂糖を使わないか量を減らすとよいです。 ◆油は、パンが半分以上沈みフライパンから油が溢れない量を入れてください。 ◆160℃の油は、水で濡らして水気をよくふき取ったさい箸を油に入れた際、箸の先から細かい泡が静かに出るくらいです。				
					