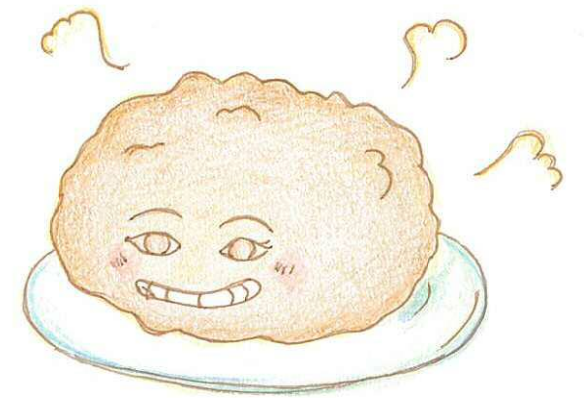


# パンの揚げまんじゅう (4人分)

- 食パン 120g
- 牛乳 100g
- こしあん 80g
- 油 (揚げ油)



- 1 食パンをカッターにかけてパン粉にする。
- 2 ボウルにパン粉と牛乳を入れて練り生地を作る。
- 3 生地を手ひらに広げる。
- 4 こしあん1個を10gに丸め(3)に包みこむ。
- 5 150℃~160℃の低温でゆっくりと揚げる。

