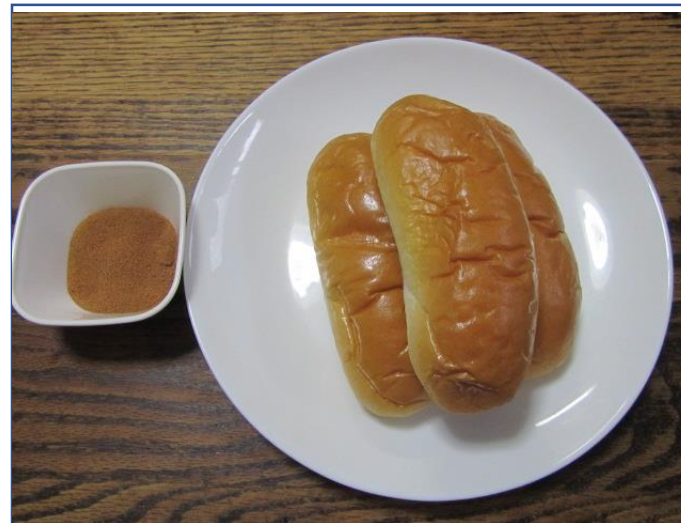


作ってみよう！ 家で簡単おやつ

フライパンで作る シナモンパン



材料 3本分



コッペパン 3本
シナモンシュガー 大さじ1

写真の他に
サラダ油 大さじ2

作り方



1、小さめのフライパンにサラダ油を大さじ2を入れる（弱火から中火）



2、最初にパンの上側を下にして入れる。



3、パンの表面全体に油がまわるよう、パンを裏返しにする。
全体に油がまわり、パンが温かくなったら皿に取り出す



4、ビニール袋にシナモンシュガーを入れ、粗熱が取れたパンを入れて振り、全体にシナモンを付ける(残りも繰り返す)



★パンの側面にも油がまわるように！

★シナモンシュガーは一度に全量を入れず、分けて入れると混ざりやすい。

（油がつくと固まってしまうんべんなくつかなくなる）

一口メモ

○ 給食ではシナモンパウダー小さじ1に対しグラニュー糖小さじ3を混ぜで使います。
※甘味は好みで調節してください。

○ トッピングはシナモンの他、ココアやきな粉、抹茶でも楽しめます。