

誰でも食べれるおいしいチュロス

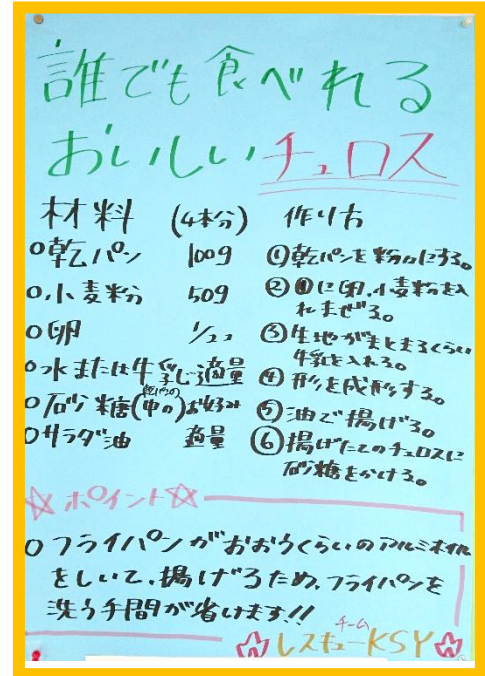
◆ 材料 ◆

4本分

• 乾パン	100g	
• 小麦粉	50g	
• 卵	1/2 個	
• 水または牛乳	適量	
• 砂糖（乾パンの中の氷砂糖）		お好み
• サラダ油	適量	

◆ 作り方 ◆

- ① 乾パンを粉々にする。
- ② ①に卵、小麦粉を入れ混ぜる。
- ③ 生地がまとまるくらい牛乳を入れる。
- ④ 形を成形する。
- ⑤ 油で揚げる。
- ⑥ 揚げたてのチュロスに砂糖をかける。



POINT!

フライパンがおおうくらいアルミホイルを敷いて揚げるため、フライパンを洗う手間が省けます！

講師から講評

菅原氏：氷砂糖まで使っているところが良い！災害時を意識できている。

誰でも食べられるということがGOOD！