



パン耳の揚げパン

立中 るみこ さん 自営業

A 消費期限が近づいていたり
余りがちな調味料や食材を使う

材料 (2人前)

パンの耳2枚

あんこ(小倉あん、ジャム・クリームチーズなどお好みで)

パン粉 100g

卵1個

小麦粉 100g

水 100cc

調理方法

- ①1斤のパンの切り落としした耳の部分を用意する。
- ②内側にあんこやジャム、クリームチーズ等を塗る。
- ③バター粉(小麦粉・卵・水をといたもの)に入れてパン粉をつけてオーブントースターで焼く。



食品ロス削減ポイント

残りがちなパンの耳にクリームやあんを
サンドしてオーブントースターで焼く揚げパン!