

チョコバナナ春巻き

🕒 調理時間 約15分



材料 4個分

スライス生チョコレート 4枚
春巻きの皮 4枚
バナナ 2本
水溶き小麦粉 適量
バター 適量

作り方

- 1 バナナを約9cmの長さにカットし、さらに縦半分にカットする。
- 2 春巻きの皮にスライス生チョコレート1枚と①のバナナをのせ、春巻きのように巻き、巻き終わりに水溶き小麦粉を塗ってとめる。
- 3 アルミホイルに溶かしバターを塗り、②をのせる。
- 4 トースター弱火(500~600W)で約4~5分焼き、色が付いたら裏返し、さらに約2分焼く。

ワンポイントアドバイス

焼き時間はトースターの種類によって変わるため調整してね。
春巻きの皮を折り込むとき、左右の空間を少し空けると焼いている際中身があふれにくくなるよ。