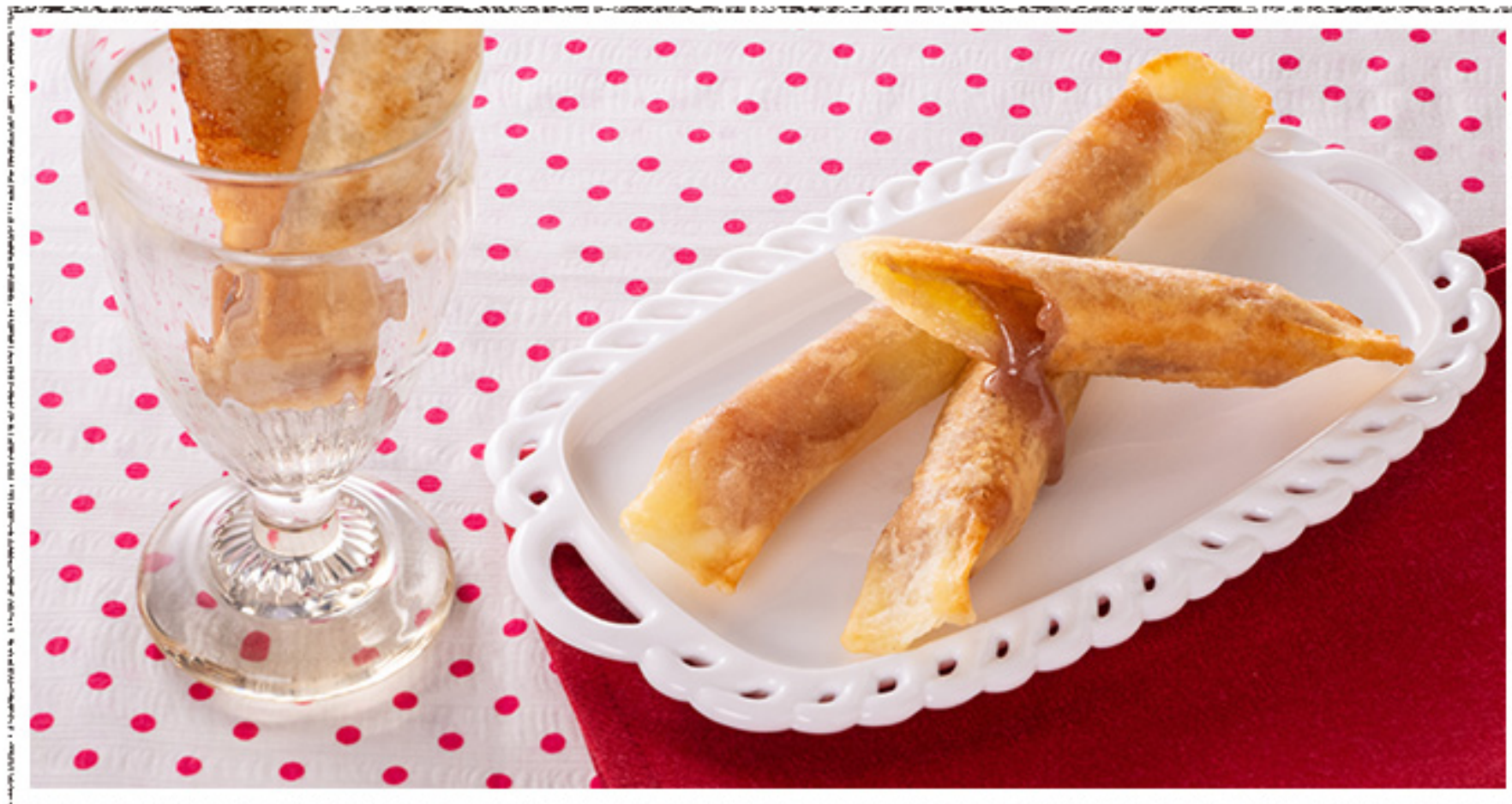


# あんバターバナナスティック春巻き

🕒 調理時間 約15分



## 材料 4本分

のせて焼くあんバターシート ..... 4枚  
 春巻きの皮 ..... 4枚  
 バナナ ..... 1本  
 サラダ油(焼き油) ..... 大さじ1  
 水溶き小麦粉(小麦粉+水) ..... 各大さじ1

## 作り方

- ① バナナを半分に切り、さらに縦半分に切る。
- ② 春巻きの皮の手前に①のバナナをのせ、あんバターシート1枚をのせる。
- ③ 左右の春巻きの縁に水溶き小麦粉を塗りスティック状に巻き、巻き終わりも塗って全ての綴じ目をしっかりおさえてとめる。
- ④ 熱したフライパンにサラダ油をひき、こんがり焼く。

### ワンポイントアドバイス

中のあんバターシートが溶け出ないように  
 水溶き小麦粉を塗り綴じ目をしっかりおさえてとめてね。

※調理後はお早目にお召しあがりください。  
 ※やけどにご注意ください。  
 ※食材を切る際はケガにご注意ください。