



2/5(水) 簡単！チョコバナナパイ

(材料)

ライスペーパー：4 枚

チョコレート：適量

バナナ：適量

A { 牛乳：60ml
砂糖：小さじ1
塩：少々

たまご：1 個

バター：10g

粉糖：適量

- ① チョコレートは適当な大きさに、バナナはスライスする。
- ② 耐熱ボウルにAを入れ、レンジで温める。600Wで30秒程。
- ③ ①にたまごとバターを加えて混ぜ、バットなどに移す。
- ④ ラスペーパーを②にくぐらせて2枚重ねる。
- ⑤ チョコレートとバナナを乗せ、手前を折り、左右を折り、巻く。
- ⑥ トースターでこんがり焼いて、あれば粉糖を振る。

レシピは、ゆめタウン夢彩都サービスカウンター（3階と地下1階）に置いています。
また、NBC アプリや<インターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でもご覧になれます。