

バナナクレープ



高松市食生活改善推進協議会

材料（約8枚分）

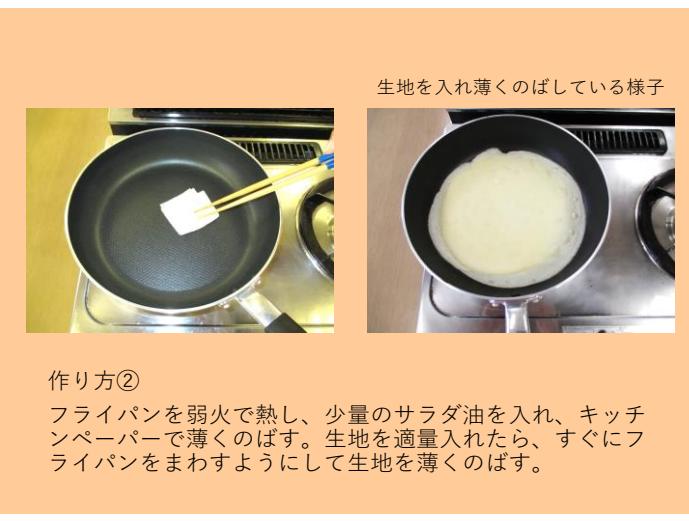


材料（約8枚分）



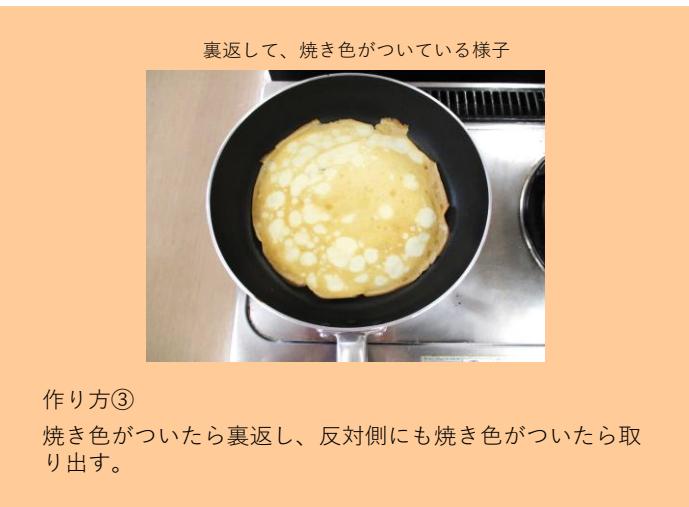
作り方①

ボウルにたまごを割りほぐし、牛乳を加えてよく混ぜる。ホットケーキミックスを入れてだまがなくなるまでよく混ぜる。



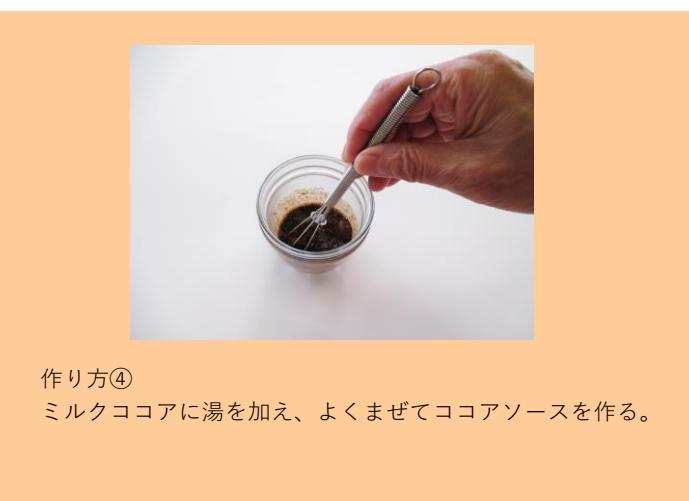
作り方②

フライパンを弱火で熱し、少量のサラダ油を入れ、キッチンペーパーで薄くのばす。生地を適量入れたら、すぐにフライパンをまわすようにして生地を薄くのばす。



作り方③

焼き色がついたら裏返し、反対側にも焼き色がついたら取り出す。



作り方④

ミルクココアに湯を加え、よくまぜてココアソースを作る。



作り方⑤

バナナは斜めにスライスする。焼いた生地にバナナをのせ、ココアソースをかけて、好きな形に巻く。

いろんな巻き方でチャレンジしてみてください♪

高松市食生活改善推進協議会