

スイーツ春巻き

(材料) 2人分

春巻きの皮	4枚
あんこ	大きじ8
バナナ	1本
チーズ(スティック状)	1本
もち	1切れ
シナモン	少し
小麦粉	大きじ1
サラダオイル	適量



- ① バナナは1本をスティック状に4等分する。
- ② もちは細長く切る。
- ③ 春巻きの皮の手前にあんこを大きじ2のせ、バナナとチーズをのせて巻き、巻き終わりは小麦粉を水で溶いたのりではりつける。春巻きの皮8枚すべてにあんこを乗せますが、他の具は好みで組み合わせます。
- ④ 170℃の油に入れて、きれいな揚げ色になったら取り出し油を切ります。 半分に切って盛りつけます。
- ⑤ あんこにシナモンをふりかけても良いでしょう。



Uchi's Uchi's
料理セミナー