



※写真はイメージです。

バナナに挿すだけ!とろ〜りチョコの本格デザート 揚げバナナチョコ

材 料 (4人分)

| | |
|----------------|-------|
| バナナ | 4本 |
| 板チョコレート | 約35g |
| 日清 コツのいらない天ぷら粉 | 60g |
| 水 | 100ml |
| サラダ油 | 適量 |

作り方

1. バナナは皮のまま長さを4等分くらいに切り、切り口の中心から板チョコレートひとかけらを差し込んで中に入れる。
2. 天ぷら粉と水を泡立器で均一になめらかになるまでよく混ぜる。
3. 1の皮をはずし、2をつけて、170〜180℃に熱したサラダ油で揚げる。(フライパンに2cmの油でOK!)