



※写真はイメージです。

個性を奏でる、楽しい食感！

## オールブランと果物のオーブン焼き

### 材 料（1人分）

|             |            |
|-------------|------------|
| オールブランオリジナル | .....30g   |
| バニラアイス      | .....30g   |
| バナナ         | .....1本    |
| 巨峰          | .....5粒    |
| 粉糖          | .....小さじ1杯 |
| ミントの葉       | .....3枚    |

### 作り方

1. グラタン皿に一口大に切ったフルーツを並べ、180℃に温めておいたオーブンで20分焼く。
2. 上からオールブランオリジナルを振りかけ、さらに10分焼く。オーブンから出して粗熱を取ったら冷蔵庫で冷やす。
3. 上から粉糖をかける。
4. バニラアイスとミントを乗せる。