

都道府県	群馬県	ふりがな 氏名	あきむね るな 秋宗 流風	年齢 職業	17歳 高校生	性別 (2年生)	女																																																	
作品タイトル	たまご や き かんたん 卵焼き器で簡単！パリパリキャラメルバナナバーム																																																							
ポイント	ホットケーキミックスや卵焼き器を使うことにより、手軽に作ることができます。 キャラメリゼのパリパリ × 生地のもちもち食感。 お洒落で、手軽。 忙しい人のお洒落スイーツや、親子で楽しむおやつ時間におすすめです。																																																							
材料 4人分	<table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td colspan="2"></td> <td colspan="2" style="text-align: center;"><u>牛 乳 (成分無調整) 250 ml</u></td> <td colspan="3"></td> </tr> <tr> <td style="border-right: 1px dotted black;">A</td> <td style="border-right: 1px dotted black;">ホットケーキミックス 160g</td> <td style="border-right: 1px dotted black;">砂糖(上白糖) 適量(約50g)</td> <td style="border-right: 1px dotted black;">牛乳の必要量は、使用する</td> <td colspan="3"></td> </tr> <tr> <td style="border-right: 1px dotted black;">┌</td> <td style="border-right: 1px dotted black;">卵(M) 1個</td> <td style="border-right: 1px dotted black;">バナナ(飾り用) 2本</td> <td style="border-right: 1px dotted black;">ホットケーキミックスによって</td> <td colspan="3"></td> </tr> <tr> <td style="border-right: 1px dotted black;">└</td> <td style="border-right: 1px dotted black;">砂糖(上白糖) 30g</td> <td style="border-right: 1px dotted black;">粉糖(溶けない) 適量</td> <td style="border-right: 1px dotted black;">異なります。</td> <td colspan="3"></td> </tr> <tr> <td style="border-right: 1px dotted black;">└</td> <td style="border-right: 1px dotted black;">マーガリン 30g</td> <td style="border-right: 1px dotted black;">アイス(バニラ) 適量</td> <td colspan="4"></td> </tr> <tr> <td style="border-right: 1px dotted black;">バナナ</td> <td style="border-right: 1px dotted black;">1本</td> <td style="border-right: 1px dotted black;">チャービル、ヨーグルト 適量</td> <td colspan="4"></td> </tr> <tr> <td style="border-right: 1px dotted black;">サラダ油</td> <td style="border-right: 1px dotted black;">適量</td> <td colspan="5"></td> </tr> </table>									<u>牛 乳 (成分無調整) 250 ml</u>					A	ホットケーキミックス 160g	砂糖(上白糖) 適量(約50g)	牛乳の必要量は、使用する				┌	卵(M) 1個	バナナ(飾り用) 2本	ホットケーキミックスによって				└	砂糖(上白糖) 30g	粉糖(溶けない) 適量	異なります。				└	マーガリン 30g	アイス(バニラ) 適量					バナナ	1本	チャービル、ヨーグルト 適量					サラダ油	適量					
		<u>牛 乳 (成分無調整) 250 ml</u>																																																						
A	ホットケーキミックス 160g	砂糖(上白糖) 適量(約50g)	牛乳の必要量は、使用する																																																					
┌	卵(M) 1個	バナナ(飾り用) 2本	ホットケーキミックスによって																																																					
└	砂糖(上白糖) 30g	粉糖(溶けない) 適量	異なります。																																																					
└	マーガリン 30g	アイス(バニラ) 適量																																																						
バナナ	1本	チャービル、ヨーグルト 適量																																																						
サラダ油	適量																																																							
作り方	<p>①Aと牛乳を混ぜ合わせる。 (マーガリンは電子レンジで溶かす。600W 20秒)</p> <p>②卵焼き器を中火であたため、油を引き、 生地を薄く均一に流し入れ(約80g)、奥にバナナをおき、表面がぷつぷつしてきたら巻く。 (1回目を芯にして、生地がなくなるまで繰り返す。2回目からは約60g)</p> <p>③バームをラップで巻いて、形を整えてから、4等分に切る。</p> <p>④飾り用のバナナを切る。バームの表面に砂糖を付ける。 それぞれキャラメリゼする。(バーナー使用 ※火傷に注意!!)</p> <p>⑤皿にバームをのせ、上に粉糖をかける。</p> <p>⑥バームにアイスをのせ、バナナとチャービルをのせる。 ヨーグルトで皿を飾る。</p>																																																							

