春巻きバナナパイ



Oyatsu

春巻きの皮で作る、
簡単手作りパイ。
パリパリ食感が楽しいおやつです。

Recipe

春巻きバナナパイ（子ども4人分）
※1歳半ごろから食べられるおやつです
※見守りながらあげてください

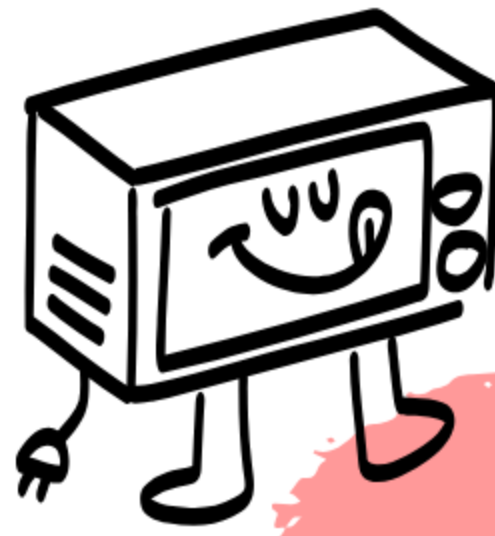
材料:

・バナナ…1本

・春巻きの皮…2枚

・グラニュー糖…小さじ1

・無塩バター…小さじ1



トースターで焼いても
GOOD❤

作り方:

1. バナナは皮をむき、厚さ1cmほどの輪切りにする。
2. 春巻きの皮を半分に切る。グラニュー糖小さじ1/4を振って、バナナの1/4量を並べる。
3. 皮の何もついていない半面を折ってバナナの上にかぶせ、手でぎゅっと押さえる。空気を抜きながらバナナを軽く潰し、皮をぴったりとくっつける。
4. フライパンにバターをひいて熱し、こんがりと焼き色がつくまで焼く。