

揚げ焼きだから
すぐにできちゃう！

春巻きバナナアップルパイ



【材料】 (4人分)

りんご	1個
バナナ	1本
春巻きの皮	5~6枚
揚げ油	適量
シナモン (粉末)	適量

《水溶き小麦粉の材料》

小麦粉	適量
水	適量

【下準備】

- ① りんごは縦4等分に切り、厚さ5mm程に切る。バナナも同様に5mm程に切る。
- ② 春巻きの皮は、縦に半分に切る。
- ③ 水溶き小麦粉を作る。

【作り方】

1. ②の春巻きの1/2の面に①のりんごとバナナを2切れずつ置き、その上にシナモンを振りかける。
2. 1.の春巻きを半分に折り、水溶き小麦粉で端をとめる。
3. フライパンに1cm程度の油を入れて熱し2.の春巻きをカリッと揚げ焼きにする。
4. お皿に取り出し、シナモンを振りかけてでき上がり。



残った春巻きの皮で！！

- ・1cm程に細く切ってお味噌汁に入れたり、お鍋に入れたりして活用！
- ・4等分に切り、とろけるチーズ・ケチャップをのせてオーブントースターでカリッとするとまで加熱。ミニピザにして！