

トロトロ～！ジューシー！

「焼きチョコバナナ」の作り方

調理時間
20分



◆材料 ○使う道具

◆ バナナ	人数分
◆ 板チョコ	適量
◆ (マシュマロ)	お好み
◆ (シリアル)	お好み
○バーベキューコンロ (トースターや魚焼き器でもOK)	
○アルミ箔	

【注意】 火の扱いには十分気をつけながら、行ってください。できたては熱いので注意してください。

My Recipe



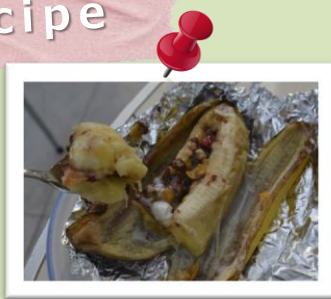
1.バナナに切り込みを入れる。



2.切り込みの間に小さくした板チョコを入れる。
(お好みでマシュマロやシリアルを入れてもおいしい。)



3.アルミ箔に包んで
バーベキューコンロ
にのせる。



4.皮の間がグツグツ
してくきたら完成。
(皮をむいてお召し上がり
ください。)

おいしく作るポイント

- ・トースターで作る場合は5分～10分が目安だよ。
- ・よく熟したバナナの方が、クリームのようにトロトロで甘くなるよ。
- ・アイスクリームを添えたり、パンにはさんだりしてもおいしいよ。