

QUEEN'S RECIPE from Instagram



休日のランチやおやつにオススメ！
バナナのキャラメリゼトースト！

キャラメリゼバナナトースト

材料 (1人分)

食パン6枚切り	1枚	生クリーム	大さじ1
バナナ	1本	MIXナッツ	10g
バター	10g	シナモンパウダー	適量
砂糖	大さじ3	ミント	お好みで
水	大さじ1/2		

作り方 (調理時間:約15分)

- 1 バナナは1センチ厚くらいの輪切りにカットする。
- 2 フライパンに砂糖、水を入れて色づくまで中火にかける。
焦げないように途中でフライパンを動かす。
- 3 キャラメル色になったらバターを入れ、溶けたら生クリームを加えて混ぜる。ここにスライスしたバナナを入れてよく絡める。
- 4 パンをこんがりトースしたら③のキャラメルソースを塗り、バナナをのせる。
- 5 MIXナッツを少し砕いて上のにのせ、シナモンパウダーをかけてミントを飾る。

〈レシピ使用商品〉

- ・ ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD
- ・ 2種のトリュフとバター薫るミックスナッツ
- ・ クイーンズベーカリー やさしい食パン