



# 마스카포네 바나나 비터초콜릿 크레페

● 1인분

## 재료

재료명	분량(g·cc)		
크레페 반죽 (32cm)	1장	바나나	40g
생크림	100g	초코칩	10g
그라뉴당	10g	초코소스	7g+3g
마스카포네	15g	크럼블쿠키	3g+2g

## 【크레페 반죽】 4장 분량

박력분	70g
수수설탕	27g
소금	1g
계란	55g
우유	180ml
식용유	15ml

## 만드는 방법

- 1 생크림, 그라뉴당, 마스카포네를 볼에 넣고 충분히 거품을 낸다. (8분립)  
등근 깍지를 낀 찰주머니에 넣어둔다.
- 2 바나나를 얇게 어슷썰기한다.
- 3 크레페 생지에 1을 짜고(약70g), 바나나, 초코칩, 초코소스, 크럼블을 얹은 후, 아랫쪽 크레페를 반으로 접어 왼쪽부터 굴러 크레페를 말아준다.
- 4 위에 남은 1을 작은 구슬 모양으로 만들어 5~6개 짜낸다.
- 5 완성된 음식(크레페)에 바나나와 초코칩, 초코소스, 쿠키 등을 장식하여 완성한다.