



มาสคาโปน บานาน่า บิทเทอร์ ช็อกโกแลตเครป

● 1 คน

วัตถุดิบสำหรับ

| ชื่อวัตถุดิบ | ปริมาณ (กรัม • ซีซี) | | |
|------------------|----------------------|---------------|-----------------|
| แป้งเครป(32 ซม.) | 1 แผ่น | กล้วย | 40 กรัม |
| ครีมสด | 100 กรัม | ช็อกโกแลตชิพ | 10 กรัม |
| น้ำตาลทรายขาว | 10 กรัม | ซอสช็อกโกแลต | 7 กรัม + 3 กรัม |
| ชีสมาสคาโปน | 15 กรัม | คูกี้ครีมเบิล | 3 กรัม + 2 กรัม |

【แป้งเครป】 4 แผ่น

| | |
|-----------------|---------|
| แป้งอเนกประสงค์ | 70 กรัม |
| น้ำตาลอ้อย | 27 กรัม |
| เกลือ | 1 กรัม |
| ไข่ | 55 กรัม |
| นม | 180 มล. |
| น้ำมันพืช | 15 มล. |

วิธีทำ

- นำครีมสด น้ำตาลทรายขาว และ ชีสมาสคาโปน ใส่ลงในถ้วยผสม แล้ว ตีให้มีความข้น ประมาณ 80% จนตั้งยอด ไม่ให้ครีมมีความแข็งจนเกินไป ใส่ถุงบีบครีมที่มีหัวบีบครีมกลม
- ปอกกล้วยหั่นเฉียงบางๆ
- นำ①มาทาบนแป้งเครป(ประมาณ 70 กรัม) วางกล้วย ช็อกโกแลตชิพ ราดซอสช็อกโกแลต และครีมเบิลลงบนเครป จากนั้น พับเครปครึ่งล่างขึ้นมาเป็นครึ่งวงกลม จากนั้นม้วนเครปจากด้านซ้ายไปให้สุด จนได้รูปทรงกรวย
- นำ①ที่เหลือ มาบีบวนด้านบนเครป ประมาณ 5-6 รอบ
- ตกแต่งด้วย กล้วย ช็อกโกแลต ราดซอสช็อกโกแลต และคูกี้ เป็นอันเสร็จ