



香蕉巧克力与马斯卡彭奶酪可丽饼

● 1人份

材料

| 材料 | 份量 | | |
|--------------|-------|------|-------|
| 可丽饼饼皮 (32厘米) | 1块 | 香蕉 | 40克 |
| 鲜奶油 | 100毫升 | 巧克力粒 | 10克 |
| 白砂糖 | 10克 | 巧克力酱 | 7克+3克 |
| 马斯卡彭奶酪 | 15克 | 饼干碎 | 3克+2克 |

【可丽饼皮】4块

| | |
|------|-------|
| 低筋面粉 | 70克 |
| 蔗糖 | 27克 |
| 盐 | 1克 |
| 鸡蛋 | 55克 |
| 牛奶 | 180毫升 |
| 沙拉油 | 15毫升 |

制作方法

- ① 把鲜奶油、白砂糖和马斯卡彭奶酪放进碗里，打至坚挺（八分发）。再把奶油放进装有圆口花嘴的挤花袋里备用。
- ② 把香蕉斜着切成薄片。
- ③ 在饼皮上挤上 ① 的奶油（约70克），放上香蕉、巧克力粒、巧克力酱和饼干碎，然后，把下面的饼皮向上折，再从左边向右卷。
- ④ 卷好后拿起可丽饼，用步骤 ① 中剩下的奶油在可丽饼上挤5至6个小球。
- ⑤ 最后，放上香蕉、生巧克力和巧克力酱等材料作装饰即可。

