



香蕉巧克力與馬斯卡彭起司可麗餅

● 1人份

材料

材料	份量		
可麗餅餅皮 (32厘米)	1塊	香蕉	40克
鮮奶油	100毫升	巧克力粒	10克
白砂糖	10克	巧克力醬	7克+3克
馬斯卡彭起司	15克	餅乾碎	3克+2克

【可麗餅皮】4塊

低筋麵粉	70克
蔗糖	27克
鹽	1克
雞蛋	55克
牛奶	180毫升
沙拉油	15毫升

製作方法

- 1 把鮮奶油、白砂糖和馬斯卡彭起司放進碗裏，打至堅挺（八分發），再把奶油放進裝有圓口花嘴的擠花袋中備用。
- 2 把香蕉斜著切成薄片。
- 3 在餅皮上擠上 1 的奶油（約70克），放上香蕉、巧克力粒、巧克力醬和餅乾碎，然後，把下面的餅皮向上折，再從左邊向右捲。
- 4 捲好後拿起可麗餅，用步驟 1 剩下的奶油於可麗餅上擠5至6個小球。
- 5 最後，放上香蕉、生巧克力和巧克力醬等材料作裝飾即可。

