

調理員さんおすすめレシピ

バナナカスタードクリーム

材料 (4人分)

- ・バナナ 4本
- ・牛乳 200ml
- ・砂糖 25~30g (作り方2か所で使うので1/2ずつ)
- ・コーンスターチ 25g
- ・生クリーム 120g
- ・卵黄 4個
- ・バニラエッセンス 少々



作り方

- 1 ボウルに卵黄, バニラエッセンス, 砂糖を入れる。
- 2 鍋に牛乳, コーンスターチ, 生クリーム, 砂糖を入れて混ぜながら火にかける。
(沸騰するまでヘラで練っていく) *こがさないように火加減に注意!
- 3 2がふっくらしてきたら, 火を止めて1を入れ, 再び火にかけかき混ぜる。
- 4 カスタードクリームが出来たら冷ましてバナナを1.5cmに切り混ぜて完成♪

甘いものを食べると幸せな気持ちになりますよね♡

このまま食べてもおいしいし, クレープやホットケーキを作って一緒に食べてもおいしいですよ。