



2.14

## ホットバナナ チョコプリン

Valentine's  
Day  
MENU



### < 材料 (2人分~4人分) >

- 卵…1個
- バナナ…1/2本
- 牛乳…160cc
- 砂糖…大2
- ココア…小2
- 板チョコ…1/2枚程

### < 作り方 >

- ① ココアは先に牛乳大さじ2でよく溶かしておく。
- ② 卵と牛乳と砂糖をしっかりと混ぜたところに①を入れ、さらに混ぜてから網で濾してなめらかにする。
- ③ ココットの下に板チョコを割って1かけ分入れ、そこに5cmほどの長さに輪切りにしたバナナをたたせ、②の卵液をバナナが見えるようそっと流し入れる。
- ④ 土鍋に100ccの水を入れ、火加減4で沸騰させ、蒸気がでたら③のココットをのせ蓋をし、火加減を3に下げて約10分蒸して完成。

温かいうちに食べるとチョコがソースになって美味しい。冷やしても◎

