

# スノーピーク トラメジーノオリジナルレシピ 07



\* snow peak

オリジナルレシピ

イタリアンシェフ 室井克義

## 材料

バナナ(大) 1本  
カステラ 9cmX7cmX1.5cm 2枚  
(スポンジケーキ又はパンでも可)  
グラニュー糖 大さじ1/2  
バター 大さじ1/2  
ラム酒 大さじ1/2

## バイクドバナナ ラム酒風味

Process

1. バナナを約8mm厚に切る。
2. トラメジーノの底(片面)にバターを塗り、グラニュー糖を均一に振り入れてからバナナを並べ、ラム酒を振りかける。
3. バナナの上にカステラを置き密封し、始めにバナナの面を中火で約1分間焼く。
4. 次にカステラの面を1分間焼く。
5. お皿に移し、メープルシロップやチョコレートスプレーを散らす。

RC-007