

## バナナフリッター



材 料	バナナ	2本
	卵	1個
	牛乳	大さじ1
	小麦粉	大さじ3
	黒酒	大さじ1/2
	バター	5g
	砂糖	適宜
	揚げ油	適宜

- 作  
り  
方
- ①バナナは皮をむき、食べやすい大きさに切る。
  - ②卵は卵白と卵黄に分け、卵白は泡立てて硬めのメレンゲにする。
  - ③ボウルに卵黄、牛乳、黒酒、溶かしたバターを入れ、よくまぜ合わせる。
  - ④③にメレンゲを加え、さっくりとまぜ合わせる。
  - ⑤④に茶漉し等で振るいながら小麦粉を入れ、さっくりまぜ合わせる。
  - ⑥①のバナナに⑤をつけて低温の油で色よく揚げ、砂糖を振り掛ける。



このふわふわフリッターは、バナナの甘味がぐっと出て、いつもと違うバナナと出会えます。黒酒の糖分で衣も色よく揚がって、見ためもおいしい

そう♪