바나나 크레페 마키

팬케이크 / 와플 / 크레페 | 오후 중 | 월드 누텔라 데이

| 20 minutes |

15인분

재료

- 옥수수 가루 50g
- 녹인 버터 50g
- 달걀 4개
- 우유 30cl
- 소금 1꼬집
- 이스트 1/2 패킷
- 간 코코넛 20g
- 바나나 7개
- 누텔라® 225g(1인분당 15g)

준비

밀가루, 옥수수가루, 이스트, 설탕, 소금을 섞습니다.

가운데에 구멍을 뚫고 달걀을 하나씩 넣습니다.

버터를 넣고 섞은 다음 우유를 넣습니다.

반죽을 실온에서 1시간 동안 휴지합니다.

팬케이크를 익힙니다.

내어가기

각 팬케이크에 누텔라Ⓡ를 한 겹씩 펴 바릅니다.

각 팬케이크의 가장자리에 바나나를 놓고 바나나를 중심으로 팬케이크를 굴립니다.

약 5cm 길이로 자릅니다.

강판 코코넛을 뿌립니다.

NUTELLA®는 Ferrero SpA의 등록 상표입니다. NUTELLA® 상표를 사용하려면 상표 소유자의 허가를 받아야 합니다. 상업적 사용에 대한 자세한 내용은 페레로 푸드 서비스 팀과 웹사이트에 게시된 브랜드 가이드라인을 참조하시기 바랍니다.