

## 焼きバナナ エアークーズケーキ添え

### 材料

エアークーズケーキ……………30g  
バナナ……………1本  
板チョコ……………15g  
ミックスナッツ(無塩)……………10g

### 作り方



① バナナの皮を全て剥き、アルミホイルに乗せます。



② バナナの表面に切り込みを入れて砕いた板チョコ、砕いたナッツを挟みます。



③ アルミホイルを閉じてオーブントースターで約10分焼きます。  
※オーブントースターの機種によって加熱時間は異なります。

④ 熱々の焼きバナナにエアークーズケーキを添えて完成です。  
※ 浅煎りのコーヒーと合います。



## エアークーズケーキ

### 材料(3人分)

フィラデルフィアクリームチーズ……………100g  
生クリーム……………200ml  
砂糖……………20g

### 作り方

- ① 常温に戻したクリームチーズと砂糖を軽く混ぜあわせます。
- ② 生クリームをホイップします。(七分立て)
- ③ 1と2をよく混ぜ合わせ、全体にふんわり弾力が出たら完成です。

