

ピーナッツ フルーツサンド

- 主材料 ピーナッツ(皮つき)80g 食パン(サンドイッチ用)12枚 オレンジ、キウイ、フルーツなど好みの果物
- 作り方①ピーナッツはペースト状にすりつぶす。
- ②食パンは耳を落とし、ぬれ布巾に包んでおく。
- ③バター80gと①をクリーム状に練り、粉糖大²、レモン汁小²を混ぜる。
- ④果物は薄切りにしてリキュールを少々ふる。
- ⑤②に③と好みのジャムを塗り、④をのせてはさむ。食べやすく切り分け、せん切りのレタスを敷いて盛る。



ピーナッツとバナナのクレープ

- 主材料 ピーナッツ(皮つき)100g 卵1個 小麦粉80g 牛乳1g バナナ4本
 - 作り方①卵を泡立て、数回に分けて小麦粉をふるい入れては牛乳でのばし、粉糖大²を加え混ぜる。
 - ②フライパンに油をなじませ、①を薄く流して8枚焼く。
 - ③ピーナッツは薄皮をむいてペースト状にし、粉糖大²を加え混ぜる。生クリーム¹を固く泡立てて加え、レモン汁小²を混ぜる。
 - ④②に③を塗り、バナナをのせて巻く。粉糖と砕いたピーナッツをふる。
- *ピーナッツはフードプロセッサーやミキサー、すり鉢でペースト状にします。

