



크런키 초코바나나 치즈롤

· 재료

[주재료] 바나나 100g, 식빵 2개

[부재료] 그레놀라 50g, 우유 10ml, 호두 15g, 치즈(모짜렐라) 20g, 누텔라 50g, 민트 3개

· 소스

레몬 1/2개, 요거트 100ml, 딸기 8개, 연유 20ml

· 조리 포인트

집 앞 편의점에서 살 수 있는 간단한 재료로 맛있고 든든한 간식을 준비했습니다.

특히 요거트, 치즈 등 유제품과 과일의 사용으로 성장기 아이들에게 좋은 간식이 될 수 있고,

바쁜 현대인들이나 시험 기간의 학생들에게 피로감을 잠시나마 잊게 해줄 수 있는 든든하고 달달한 메뉴입니다.



조리방법

1. 기름을 가열한다
2. 식빵을 밀대로 밀어 납작하게 펴준다.
3. 초콜렛, 우유, 그레놀라, 호두를 넣고 잘 섞어준다.
4. 납작하게 밀어둔 빵에 발라준다.
5. 위에 치즈와 바나나를 정형하여 올려준다
6. 랩과 김발을 이용하여 말아준다.
7. 계란물과 빵가루를 묻혀 170°C에서 5분 동안 익혀준다.
8. 기름을 빼준다.
9. 딸기와 레몬즙, 요거트, 연유를 넣어 딸기레몬 요거트소스를 만들어준다.
10. 한입크기로 썰어 접시에 담는다.