

## パリパリ春巻きスイーツ

材料：春巻きの皮  
バナナ  
いちご  
マシュマロ  
チョコレート  
水溶き小麦粉



①

バナナ、いちご、マシュマロをちぎりやすい大きさに切り、ちぎって春巻きの皮の中央に乗せる。



②

チョコレートを乗せ、春巻きの皮の周りに水溶き小麦粉を指で塗る。



③

春巻きと同じように巻く。  
※難しい際は大人の方に巻いてもらう。



④

180℃の油で揚げ、きつね色になったら取りだして完成。

外はパリパリ、中は溶けたマシュマロと果物、チョコレートがとろっとおいしいおやつです。ぜひお子さまといっしょに作ってみてはいかがでしょうか。

