チョコバナナのマシュマロボートパイ



調理時間	20分
カロリー	437kcal

材料 (2～4人分)

冷凍パイシート	1枚
マシュマロ	6個
バナナ	1本
レモン汁	小さじ1/2
牛乳	少々
チョコレートシロップ	適量

作り方

1. バナナを3mm厚にスライスし、変色防止にレモン汁をかける。ココットに冷凍パイシートを凍ったままの状態で置きバナナを並べ、パイシートのふちに牛乳を刷毛で薄く塗る。
2. ふたをして「ココット・タイマー設定10分」にセットし、加熱する。
3. ココットのふたを一旦開けて、3等分（5mm厚）にカットしたマシュマロを2にトッピングする。もう一度ふたを閉め、「ココット・タイマー設定・1分」にセットし、さらに加熱する。加熱が終了したら、そのまま3分余熱を通す。
4. 焼きあがったら仕上げにチョコレートソースをかける。

のせて焼くだけ。思い立ったらすぐ作れる、定番のチョコバナナパイに、マシュマロの香ばしさがよく合います。