



スイートデザートレシピ パノフィーパイ（イギリスのデザート）

材料

チョコレート味ビスケットまたはクッキー	350g
無塩バター（溶かしておく）	225g
無塩バター（別量）	200g
ブラウンシュガー	1 カップ
コンデンスミルク	400g の缶 2 個
バナナ（スライスする）	4 本分
生クリーム	1 カップ
ダークチョコレート （溶かして冷ましたもの）	75g
キャラメルフィリング	お好みの量



作り方

1. ビスケット（またはクッキー）をフードプロセッサーに入れ、粗めのパン粉程度になるまで細かくする。大きめのボールに移しておく。
2. 1のビスケット（またはクッキー）に溶かしバターを加え、完全にまとまるまでよく混ぜる。（手に取ってつぶしたときに崩れない程度）
3. 2をパイ皿の底と側面に押し付ける。冷えて固まるまで、冷蔵庫に入れておく。
4. お鍋にバター（別量）とブラウンシュガー、コンデンスミルクを入れ、弱火にかける。8～10分程度、中身が固くなり鍋の側面から離れるようになるまで混ぜる。
5. 火からおろし 15 分程度冷ましたら、パイ皿のクラストの上に流し込む。再び冷蔵庫に入れ、固まるまで冷やす。
6. 固まったら、キャラメルフィリングとスライスしたバナナを敷く。生クリームをゆるめに泡立て、バナナが見える程度にパイの上に広げる。
7. 溶かしたダークチョコレートで表面を飾りつけ、完成。