

# 바나나 컴포트를 곁들인 바닐라 팬케이크



## ■ 재료

- 1) 반죽: 밀가루 200 g, 설탕 50 g, 우유 200 ml, 달걀 1개, 버터 15 g, 베이킹파우더 6 g, 식용유, 까페드다몬 바닐라 라떼 1봉지  
2) 바나나컴포트: 바나나 2개, 흑설탕 160 g, 물 100 ml, 블루베리 7~8알

## ■ 만드는 방법

### Step 1

불에 달걀, 설탕, 우유를 넣어 섞은 뒤, 바닐라 라떼 1봉지, 밀가루, 베이킹파우더를 체에 쳐서 넣고, 덩어리가 없도록 풀어준다.

### Step 2

녹인 버터를 반죽에 넣고 섞어 20분 정도 유지한다.

### Step 3

달군 팬에 기름을 조금 둘러 반죽을 한 국자 떠서 동그랗게 펴 준다. 반죽에 구멍이 송송 뚫리면 뒤집어 굽는다.

### Step 4

접시에 팬케이크를 담고 바나나컴포트를 얹어 담는다.

※ 바나나컴포트: 냄비에 물, 바나나, 흑설탕을 넣고, 약불에서 졸인 후 마지막에 블루베리를 넣어 졸인다.