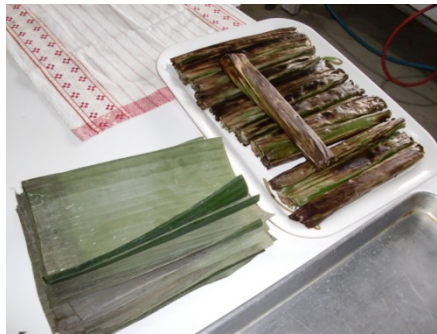


ヤヤのクッキング講習会： アピギギの作



用意するもの

- 細かく刻んだココナッツ (5カップ)
- タピオカ粉 (2カップ)
- タピオカ・スターチ (1/4カップ)
- ココナッツ・ミルク (1カップ)
- 砂糖 (1/4 カップ)

♥上の材料全てを混ぜて、写真程度の固さにする。固さはミルクの量で調節する。

♥アピギギ 1 本分につき、上の生地を写真程度取り、バナナの皮の上に写真のようにととのえる。

♥バナナの皮に包んで巻く。

♥炭火などで写真程度の焦げ目がつくまで焼く。

♥熱いうちに、または冷まして、めしあがれ。モチモチした噛み応えと素朴な甘さが魅力です。

協力・参考

- Tan Goru Snack Bar