

♪今日のおすすめレシピ *バナナケーキ*

○材料

(18cmのケーキ型1個分)

●バナナ …2本

●卵 …2個

●三温糖 …40g

(小麦粉使用の場合50g)

●牛乳 …50cc

●ホットケーキミックス

…150g

(または小麦粉150g +ベーキング
パウダー5gをあわせてふるう)

●溶かしバター …40g

○作り方

1. オーブンを180℃に予熱しておく
2. バナナはフォークの背などで粗く潰す
3. ボールに卵を割りほぐし、三温糖、牛乳、バナナを加えてよく混ぜ合わせる
4. ホットケーキミックス(または小麦粉+ベーキングパウダー)を加え切るように混ぜ、最後に溶かしバターを加え練らないように混ぜ合わせる
5. オーブンシートを敷いたケーキ型に生地を流し入れ180℃のオーブンで20~25分位焼く(様子を見て調整してください)