

おうちdeクッキング

じゅくしたバナナでつくとおいしい!!

バナナケーキ

(パウンドケーキ型 2本分)

材料

- ホットケーキミックス 200g
- バナナ 2本
- さとう 大さじ3
- サラダオイル 大さじ2



(オリーブオイルやバター、マーガリンを
とがしたものでも OK)

- たまご 1コ
- 生地が固い時 牛乳 50cc ~ 100cc



バナナの大きさや じゅくし方によって 水分量が
かわります。まぜにくい時に牛乳を少しずつ
加えます

※ おこのみで

ナッツ、チョコ (くだいたもの)
ドライフルーツなど
まぜてもおいしいです!!



作り方

- ① ボールに皮をむいてバナナを入れ、フォーク
などでつぶす。
- ② たまごをわり入れる。
- ③ さとう大さじ3を入れる。
- ④ サラダオイル 大さじ2を入れる。
- ⑤ よくまぜます。さとうのガラガラがなくな
るまで。
- ⑥ ホットケーキミックスを 2回1にわけて
ボールに入れ、ゴムべらで切るように
まぜます。粉がなくなればOKです。
固くてまぜにくい時は、牛乳を少しずつ
入れていきます。まぜすぎないのがオキ
ントです。
- ⑦ パウンドケーキ型にクッキングシートをしきまず、
そこに生地を入れます。型の半分くらいの
高さでも、ふくらむので大丈夫です。
- ⑧ オーブン 180℃ 予熱ありで 30分
やいてください。(オーブンによって時間が
ちがうので、最初は20分くらいでこげない
か見てみてね。)

