

★ ☆ マナちゃんとおやつをつくろう!! ⑤ ☆ ★

✧ マナちゃんのバナナケーキ ✧

バナナをつぶして作るだけなのに、甘いケーキができます。

お砂糖なしの
おかし



材 料 (約6個分)

- バナナ ————— 1本
- ホットケーキミックス — 100g
- 卵 ————— 1個
- 無塩バター ————— 30g

下準備

- 卵は溶いておきます。
- バターは耐熱の器に入れ、ラップをかけ、電子レンジで約40秒温めて溶かします。
- オーブンは180℃に予熱しておきます。



作り方

- ① ジップロックにバナナを入れ、口を閉め、手でもむようにしてつぶします。
- ② ①にホットケーキミックス、卵、バターを入れ、さらに混ぜます。
- ③ ジップロックの角を三角に切り、カップに流し入れます。(8分目の量)
- ④ 180℃のオーブンで約20分焼きます。