

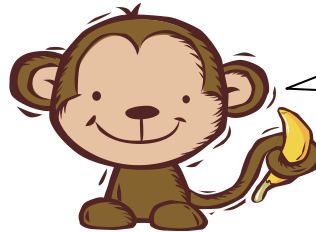
バナナケーキ

材料 牛乳パックの型 2 本分

- ・卵: 3 個
- ・砂糖: 75g
- ・無塩バター: 90g
- ・ホットケーキミックス: 300g
- ・バナナ: 3本
- ・はちみつ: 大さじ3

作り方

- ① バターは室温に戻しておく。
- ② 卵を割って器に入れておく。
- ③ 砂糖、バター、ホットケーキミックスの分量を計測してそれぞれ、器に入れておく。
- ④ バナナは皮をむき、適度な大きさにちぎってボウルに入れ、泡立て器でつぶす。
- ⑤ ④のボウルに卵、砂糖、バター、ホットケーキミックス、はちみつを入れて混ぜる。
(※材料は一つずつ入れ、その都度よく混ぜること!!!)
- ⑥ 牛乳パックの型2つにクッキングシートを敷き、生地を流し込む。
- ⑦ 180℃のオーブンで 25 分焼く。(竹串をさして、何もつかなければOK)
- ⑧ 粗熱が取れたら型から外し、切り分ける。



バナナはざっと粗くつぶした方が食感が残っておいしいよ〜♪

～牛乳パックのケーキ型の作り方～

空いた牛乳パックを良く洗い、写真のような長方形の型になるようにします。
作り方は4面のうちの1面を切り取って、注ぎ口に当たる部分は切込みを入れて置みます。
写真のように畳んだ注ぎ口部分は、ホチキスで留めます。
簡単ですが、これで型は出来上がり！

