

❁バナナマフィン（ミニカップ20個分）

- バナナ 2本分
- 無塩バター（常温） 50g
- 砂糖 50g
- 卵 1個
- ホットケーキミックス 150g



- ① ボウルにバターを入れ泡だて器で滑らかになるまで混ぜる。
- ② ①に砂糖を加えて少し白っぽくなるまですり混ぜる。溶き卵を3～4回に分けて加え、その都度混ぜる。
- ③ バナナを飾り用に10枚切る。残りはジップロック等の袋に入れつぶしたら、②とゴムベラでさっくり混ぜ合わせる。
- ④ ホットケーキミックスを③に加え、粉気がなくなるまでさっくり混ぜる。
- ⑤ 型に流しいれ、飾りのバナナスライスを上のにせる。
- ⑥ 170度のオーブンで15～18分焼く。

上にバナナのスライスを飾っても
全部つぶしても中に混ぜてもOK！



❁クランチチョコ

材料（12個）

- 板チョコ 1枚
- コーンフレーク（ノンシュガー） 30g
- パン粉 20g



- ① コーンフレークを袋に入れて細かく砕く。
- ② 耐熱容器に板チョコを割り600wで30秒ずつ、様子を見ながら溶けるまで加熱する。
- ③ 砕いたコーンフレーク①とパン粉を入れ混ぜる。
- ④ 大さじのスプーンまたは型にいれて形をとり、クッキングシートへのせる。
- ⑤ 冷蔵庫で冷やし固めたら完成！