

❖バナナマフィン（ミニカップ10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焼いてもOK！
黒くなるのでレモン汁を塗ると good★



❖バナナ蒸しパン（ミニカップ10個分）

- ・バナナ 1本分（100g）
- ・サラダ油 大1/2（約7g）
- ・牛乳 100cc
- ・卵 1個
- ・ホットケーキミックス 150g

- ① バナナを袋に入れ手でよくつぶす。
- ② ボウルに卵を割り入れて泡だて器で混ぜ、牛乳、サラダ油を加えてさらに混ぜる。
- ③ ホットケーキミックスを加えてゴムベラで軽く混ぜ、バナナを加えて混ぜる。
- ④ カップに流しいれる。
- ⑤ 沸騰した蒸し器にいれ、弱火で10分～15分蒸し焼きにする。

