

親子でクッキング〜♪

ふっくらバナナケーキ

特別な器具がなくても、電子レンジがあればOK!! お誕生日には、生クリームも果物で可愛いくデコレーションしてもいいですね。

《材料》ハウンドケーキ型 1本分

バナナ ... 2本	④	小麦粉 ... 1.5カップ
レモン汁 ... リタ		砂糖 ... 1カップ
		卵 ... 2個
		サラダ油 ... 1/2カップ
		塩 ... 小さじ 1/4
		バニラエッセンス ... リタ

《作り方》

- ① バナナは皮をむいて、ボウルに入れて、レモン汁をかけて泡立て器であらくつぶす。
- ② ①に④の材料を加え、泡立て器でよく混ぜ合わせる (順番は関係なく、一度に加えても大丈夫です)
- ③ 生地がなめらかにまざり、泡立て器で持ちあげてゆっくりと落ちるくらいのとろみがついたらOK!!
- ④ ハウンドケーキ型に生地を流し入れ、ふわりとラップをかけて電子レンジの強で6分加熱する (ケーキ型でなくても、マグカップも耐熱性の容器でOK!)
- ⑤ 竹串を刺して、生地がつかなければ大丈夫です。キッチンペーパーをかぶせて、あら熱がとれないうちに落ちつかせて型より出して切り分けましょう。

