

バナナのケーキ



【材料 8.6×18×6.3 cmパウンド型 2 個分もしくはアルミカップ 10 個分】

人参	30g
バナナ	小 1 本
レモン汁	小さじ 1
ホットケーキミックス	200 g
牛乳	140ml

【作り方】

- ① 人参は皮をむき、すりおろす。バナナは5mm程度の幅の輪切りにしレモン汁をからめておく。
- ② ボールにホットケーキミックス・牛乳・卵を入れだまがなくなるまでよく混ぜる。
- ③ すりおろした人参を入れ、全体をよく混ぜ合わせる。
- ④ パウンド型6分目くらいまで生地を流し入れ、生地の上にバナナをのせる。
- ⑤ 190℃に予熱したオーブンで 30 分焼く。