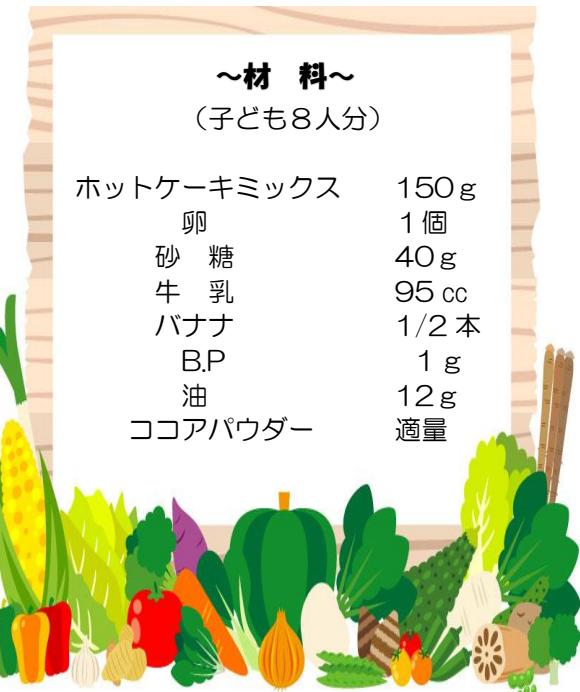


チョコバナナ蒸しパン

今月のおすすめ



～材 料～

(子ども8人分)

ホットケーキミックス	150g
卵	1個
砂糖	40g
牛乳	95cc
バナナ	1/2本
B.P	1g
油	12g
ココアパウダー	適量



～作り方～



- ① ボウルにホットケーキミックスを開け、卵、砂糖、牛乳、B.P.を加えてよく混ぜ、次に油も加えてさらに混ぜる。
- ② バナナをフードプロセッサーでペースト状にしておく。
- ③ ①に②を加えて混ぜる。
- ④ ③の生地から1/4程度器に取り、ココアパウダーを加えてチョコレート色の生地を作る。(色を見ながら適量で)
- ⑤ 小判形のアルミカップ半分くらいに③の生地を流し入れ、蒸し器で5分蒸したら一度取り出して、蒸し上がった表面に④の生地を写真のように流し入れ、さらに3分蒸しあげる。
- ※2段階に分けて蒸すことで、立体感のあるチョコバナナ蒸しパンが出来上がります。

