

# 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	150 g
卵	1 個
砂糖	40 g
牛乳	95 cc
バナナ	1/2 本
B.P	1 g
油	12 g
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。

