

バナナケーキ



材料

ホットケーキミックス	200g
無塩バター又はマーガリン	50g
卵	2コ
牛乳	50cc
バナナ(完熟がよい)	2本
レーズン、プルーン、くるみ	お好みで

作り方

- 1 バターを溶かします。
- 2 ボウルに、ホットケーキミックス・卵・牛乳・(1)を加えて混ぜます。
- 3 粉っぽさが残っている状態でバナナを入れてつぶしながらよく混ぜます。バナナは完熟のものがおすすめです。少し黒くなってスーパーの隅で嫌われているうなものでOK若いバナナの場合はグリルで10分程度焼いてから使うと、甘みも出てつぶしやすいですよ。
- 4 ダッチオーブンの中にクッキングシートを敷き、生地を流し込んで平らにします。クッキングシートは、ダッチオーブンの外にはみ出さないように、内側へ折り込んでおきます。
- 5 フタをしてグリルに入れ、ケーキ・パンモードに設定します。強火で30分焼けば、できあがり。