ココバナナケーキ



調理時間	30分
カロリー	1383kcal/ｺｺｯﾄ1台分

材料	(4人分)
ホットケーキミックス	150g
卵	1個
バナナ	2本
ココナッツオイル	50g
ココナッツファイン（細切）	大さじ2
「ブレンディ®」スティック カフェオレ	1本

作り方

1. バナナ1本はポリ袋に入れ、袋の上からたたいて潰す。残りは5mm幅の輪切りにする。ココナッツオイルは湯せんで溶かす。
2. ココナッツオイルをボウルに入れ、潰したバナナ、卵、「ブレンディ®」スティック カフェオレを加えてよく混ぜる。
3. ホットケーキミックスを加えて混ぜる。半分ほど混ざったら、ココナッツファイン大さじ1を加えてムラなく混ぜる。
4. ココットに生地を流し入れ、平らにし、バナナを並べて残りのココナッツファインを散らす。
5. (4)に蓋をしてグリルに入れ、「ココット・タイマー設定8分」にセットして加熱する。消火後そのまま4分余熱を通す。

ココットを使えば生地はふっくら、表面はきつね色に。生地の裏側はきれいな波模様がつきます。

AJINOMOTO CO. × Rinnaiコラボレシピ バナナと波形の面を両方“魅せる”盛りつけに。

監修 AJINOMOTO CO.