



チョコバナナケーキ

材料 <1個分>

ホットケーキミックス/70g ココアパウダー(製薬用)/5g

卵/M1個(約50g) 牛乳/10cc 砂糖/20g

バナナ小さめのもの/1本(皮なし約90g) バナナ用砂糖/小さじ1/2

- 1、バナナは皮をむいて5ミリ幅の輪切りにし容器に隙間なく円形に並べます(約50g)。砂糖をバナナ全体にふりかけます。並べきれないバナナ(約40g)は細かく切ります。
 - *バナナの並べ方ポイント: 大き目の輪切りのものから外側に並べ、内側には小さめの輪切りのものを並べ、隙間なくぎゅっと詰めます。加熱すると柔らかくなり、バナナとバナナの間に隙間があいてしまうので詰めて並べるほうがきれいに仕上がります。
- 2、ボウルに卵を溶きほぐし、牛乳を加えて混ぜ、ホットケーキミックス 砂糖・ココアパウダーを入れてなめらかになるまで混ぜ合わせます。*生地が硬いのですが心配しなくて良いです。
- 3、生地を(1)の容器に入れ、容器の底を5~6回軽くトントンと台の上当てて、全体に生地がいきわたるようにして、フタをします。
- 4、電子レンジ **500Wで2分50秒**加熱します。**1000Wの場合2分**加熱後、そのまま1分おき **再び1分20秒**加熱します。