

# すくすく人気レシピ紹介

H29年3月

今月は**バナナケーキ**をご紹介します。作り方はシンプルですがバナナの風味がとっても効いた子どもたち好みのケーキです。焼きたてでも冷めてからでも美味しいのが魅力です。ご家庭でもぜひ試してみてくださいね。

## ★ バナナケーキ（18cm角1個分）

薄力粉	…300g	砂糖	…80g
ベーキングパウダー	…小さじ1	サラダ油	…大さじ4
バナナ	…2本	豆乳	…大さじ2
レモン汁	…少々	塩	…一つまみ
バニラエッセンス	…適宜		

- ①薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるう。
- ②バナナをフォークで荒くつぶし、レモン汁をかける。
- ③②にその他の材料をすべて加え、なめらかになるまでかき混ぜる。
- ④クッキングシートをしいた型に流し込み 170度のオーブンで 35～40分焼く。
- ⑤荒熱がとれたら型からはずして切り分け、お好みのトッピングをして出来上がり。

