

すくすく人気レシピ紹介

(アレルギー対応レシピ)

H29年9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	…	1.5 カップ	砂糖	…	1 カップ
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
塩	…	1 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。
- ②③バナナをフォークで荒くつぶし、レモン汁をかける。
- ④②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。
- ⑤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。
- ⑥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。

