



# バナナケーキ

作成者 かりんとう

## <材料>

1台分（3合炊き炊飯器）

- ・ホットケーキミックス 200g
- ・バナナ 3本
- ・砂糖 大さじ3
- ・牛乳 150ml
- ・卵 1個
- ・サラダ油（塗る用） 小さじ2

## <作り方>

1. バナナは1本ぶつ切りに、残りの2本は潰します
2. 砂糖と卵をすり合わせながら混ぜます
3. 牛乳とバナナ（潰した方）を入れてさっくり混ぜます
4. ホットケーキミックスを入れ、粉っぽさがなくなったらバナナ（ぶつ切りの方）を入れて軽く混ぜます
5. 炊飯器にサラダ油を塗ります
6. 生地を入れて普通スイッチを押します
7. 竹串を刺して、生地がついてこなかったら完成です  
（普通炊き2回、急速1回）

## <感想>

炊飯器で焼くので手間がなく、材料も少ないため簡単にできました。

ボリュームがあるので、少ない量でもお腹いっぱいになります。

今回トッピングとして、ホイップクリームをかけたのですがチョコレートソースやハチミツなどをかけてもより美味しくなると思います。

## <参考文献>

kurashiru 「炊飯器で作る簡単バナナケーキ」

<<https://www.kurashiru.com/recipes/dfef122b-7a2b-49c8-8637-56143c872bd8>>

最終アクセス日 20/8/31