

蒸しバナナケーキ



<材料 24個分 1個当たり81.8Kcal>

ホットケーキミックス 420g 砂糖（パルスweet使用）大さじ6

牛乳 300cc バナナ 150g

<作り方>

- (1) ボールにホットケーキミックスと砂糖と牛乳を入れてかき混ぜる。牛乳をいっぱいに入れてしまうとだまになるので、少しずつ入れながらかき混ぜる。
- (2) バナナを細かく切り、1のボールに入れる。
- (3) 1の材料を容器の半分まで入れる。(いっぱい入れてしまうと膨らみ過ぎてこぼれてしまう為)
- (4) 蒸し器に3を入れて5分程蒸して完成！！(中心をようじで刺してくっつかなければOK)

<あとがき>

蒸すことで、しっとり&もっちりとした蒸しケーキが出来ました！！今回はバナナを使用しましたが、季節の果物を使用しても美味しく出来ると思います。また、時間がないときには電子レンジを使用すれば簡単に出来ます（電子レンジを使用した場合はすぐに食べないと、固くなってしまいます）。簡単ですのでみなさんもチャレンジして下さい。