



豆乳バナナケーキ



材料 (10個分)

ホットケーキミックス	200g
バナナ	150g(中約2本)
砂糖	20g
調製豆乳	150g
バター	30g
オリーブ油	5g
アルミカップ	10枚
(硬めのアルミカップか耐熱カップがおすすめです。)	

つくり方

- ① バターを常温に戻しておく。
- ② バナナの皮をむき、つぶしておく。
- ③ バターと砂糖を混ぜ、白っぽくなったらバナナと調製豆乳、オリーブ油を加え、泡だて器でよく混ぜる。
- ④ ③にホットケーキミックスを加え混ぜ、アルミカップに注ぎ入れる。
- ⑤ 180℃に予熱したオーブンで20分程焼く。
※オーブンの温度・時間は機種によって異なります。様子を見ながら焼いて下さい。

たまご不使用のレシピです。
中にチョコチップを入れてアレンジしても美味しいです！

材料 (10個分)

ホットケーキミックス	170g
プレーンヨーグルト	200g
バター	40g
砂糖	40g
アルミカップ	10枚

(硬めのアルミカップか耐熱カップがおすすめです。)

つくり方

- ① バターを常温に戻しておく。
- ② ①と砂糖を混ぜ、白っぽくなったらヨーグルトを少しずつ加え泡だて器で混ぜる。
- ③ ②にホットケーキミックスを加え、アルミカップに注ぎ入れる。
- ④ 180℃に予熱したオーブンで20分程焼く。
※オーブンの温度・時間は機種によって違います。様子を見ながら焼いて下さい。

たまご不使用のレシピです。
中にフルーツを入れてアレンジしても美味しいです!