栄養学科の学生が
作りました！

バナナのレシピ

【冬のバナナココアケーキ】



〈材料 2人分〉

バナナ(生地用)	60ｇ	バター	10ｇ
バナナ(飾り用)	60ｇ	卵	24ｇ
レモン果汁	小さじ1	生クリーム	100ｇ
ホットケーキミックス	50ｇ	上白糖	10ｇ
牛乳	50ｇ	くるみ	6ｇ
ココアパウダー	6ｇ		

所要時間
20 MIN

〈作り方〉

①生地用バナナは1㎝角に切る。飾り用バナナは2㎜幅の輪切りにし、レモン果汁(小さじ1)をまぶして変色を防ぐ。バターは電子レンジで20秒ほど加熱し、溶かしておく。
②マグカップにホットケーキミックス、牛乳、ココアパウダー、溶かしバター、卵を入れ、ダマがなくなるまでよく混ぜる。生地用バナナを加え、さっくりと混ぜ合わせる。
③電子レンジ（600W）で5分加熱する。竹串を刺して生地が付く場合は、10秒ずつ追加して加熱する。加熱後は粗熱を取り、冷ましておく。
④生地を冷ましている間に生クリームを泡立て、ツノが立つ状態にする。生地の熱が取れたら、ホイップクリーム、砕いたくるみ、飾り用バナナをトッピングして飾り付ける。