



ココアバナナケーキ

子ども1人分の栄養価

エネルギー	222kcal
タンパク質	3.7g
脂質	10.4g
塩分	0.3g

バナナを入れることで、しっとり感がアップし、甘みも出ておいしく仕上がります!!

◆材料 5人分

小麦粉	75g
ベーキングパウダー	1.5g
純ココア	15g
卵	M1個
バター	50g
砂糖	50g
牛乳	70ml
バナナ	100g
粉糖	適宜

※子どもの分量です。



◆作り方

- ① バターは湯せんにかけて、溶かしておく。卵は溶いておく。
- ② オーブンは170℃に予熱しておく。
- ③ 小麦粉・ベーキングパウダー・純ココア・砂糖は合わせてふるっておく。
- ④ ③に溶いた卵・牛乳・溶かしたバターを入れて、よく混ぜ合わせる。
- ⑤ ④にさらにバナナをつぶして混ぜ合わせる。
- ⑥ 天板にクッキングシートを敷き、④を流しいれる。(紙カップやケーキ型に入れても良いです)
- ⑦ 予熱したオーブンに⑥を入れて10~15分程焼き、竹串などで刺して、生地がつかなければ、焼き上がり。
- ⑧ 冷めたら、食べやすい大きさに切り分け、粉糖をまぶしたら出来上がり♪♪