

米粉入りバナナケーキ



木曾町立三岳小中学校給食センター

ただ混ぜていくだけの手順なので簡単にできます。
もちり感のある、バナナの風味豊かなケーキになりました。
学校給食ではカップに入れて焼いてもいいと思います。

所要時間 40分

材料（5人分）

米 粉…100g バナナ…1本 鶏卵…1個 上白糖…60g
オリーブ油…大さじ2 牛乳…大さじ3
ベーキングパウダー…小さじ1

作り方

- ①バナナをつぶす。
- ②オーブンを170℃に温めておく。
- ③①に上白糖を入れよく混ぜる。
- ④卵・オリーブ油・牛乳の順に入れよく混ぜる。
- ⑤米粉・ベーキングパウダーを入れ、粉っぽさがなくなるまで混ぜ、ケーキ型に入れて170℃で20～30分焼く。竹串をさして、生地がついてこなければ出来上がり。