

牛乳パックでつくる!かんたんバナナケーキ



材料

(牛乳パック2本分)

ホットケーキミックス 200グラム(小袋ひとふくろ)
 バター(有塩でも無塩でもよい) 80グラム
 砂糖 80グラム
 卵 2個
 牛乳 大さじ2
 バナナ(熟したもの) 小4本くらい
 レモン汁少々

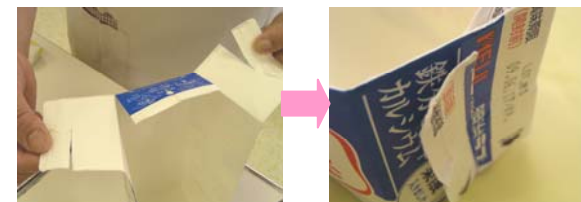


牛乳パックを焼き型にしてケーキを焼きます。

牛乳パック(1000mlのもの) 2本分

作り方

- ① 牛乳パックの側面の1面をはさみで切りとり、パウンドケーキ型を作る。



- ② バナナにレモン汁をかけ、フォークなどでつぶす。

レモン汁でバナナの酸化を防止します。

酸化防止によりバナナの変色を防ぐことができます。

- ③ バターを室温に戻し、ボールなどに入れクリーム状に練る。



- ④ ホットケーキミックスに、卵、砂糖、牛乳、②、③を加え、サックリませて、①の牛乳パックに流し入れる。



- ⑤ 180℃のオーブンで30~40分焼く。

天板にクッキングシートをひいてください。

世話やきおばちゃんの手伝い

バナナの皮をむいて、小さくちぎってぐちゃぐちゃにしたり...材料を混ぜてみたり...食材のカタチが変わっていく様子を親子で楽しんでください。きっと、お子さんのキラキラした笑顔に出会えますよ!



おいしいよ!