

バナナカップケーキ

エネルギー 123kcal
たんぱく質 2.6g
脂質 4.7g
食塩相当量 0.3g

★材料(直径6cm・6個分)

| | | |
|------------|-------|----------|
| バナナ | スライス | 60g |
| 卵 | 割卵・とく | 1個 |
| ヨーグルト(加糖) | A | 24g |
| 三温糖 | | 大さじ2・2/3 |
| ホットケーキミックス | | 105g |
| バター | とかす | 22g |
| ベーキングカップ | | 6枚 |

材料を混ぜるだけで簡単に作れるレシピです。
表面はサクッと、中はしっとりした食感で、おやつにおすすめです。

★作り方

- ① オーブンを180度に温めておく。
- ② バナナをつぶしながら、Aを合わせる。
- ③ ②に三温糖、ホットケーキミックスを加え、混ぜる。
- ④ ③にとかしバターを加え、混ぜる。
- ⑤ 6等分し、カップに入れる。
- ⑥ オーブンを180度で12分焼く。

