



# バナナケーキ

**材料** (直径16センチのケーキ型1個、またはカップケーキ型5～8個分) 小麦粉100グラム、ベーキングパウダー小さじ1、さとう80グラム、バター(食塩入りでないもの) 80グラム、卵2個、バナナ1本 (正味80グラム)



## 作り方

①バターは大きめのビニール袋に入れ、室温でやわらかくなるまでおく。

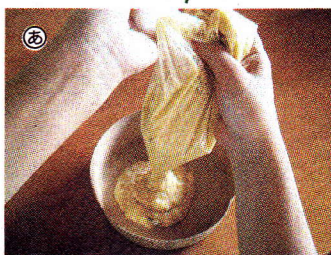
②やわらかくクリーム状になったバターに、さとう、皮をむいたバナナを入れて、袋の口を閉じ、手でつぶして混ぜ合わせる。

③固まりがなくなったら、②に卵を1個ずつ入れ、もむようにして、混ぜる。

④最後に、ふるった小麦粉とベーキングパウダーを③に入れ、粉が見えなくなるまでもむ。

⑤袋の端を1センチ切り、生地をケーキの型にしぼり出す(金属の型の場合は、しぼり出

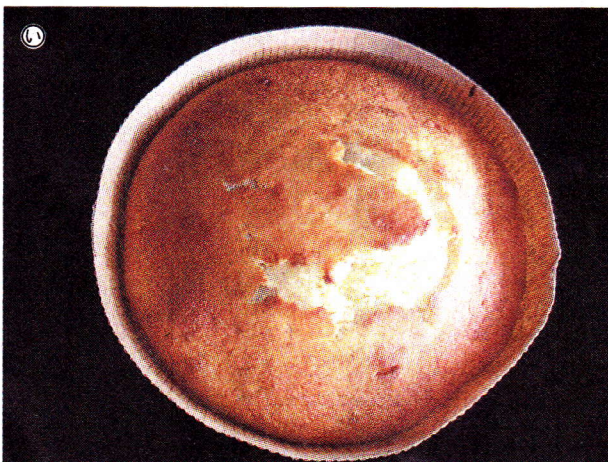
## ビニール袋で混ぜる簡単レシピ



す前にクッキングシートをしく) =写真⑥。

⑥180度に温めておいたオーブンの中段で、⑤を30～35分焼く(カップケーキ型の場合は25分)。

⑦型と生地の上に少し焼きちぢみのすきまができて=写真⑦=、表面がこんがり焼き上がったなら、できあがり。



## 今日のポイント

### ココア入るとチョコバナナ味

●ビニール袋を使って混ぜ合わせる簡単なケーキです。ベーキングパウダーを入れることで、ケーキをふくらとさせます。

●生地にはココアを入れるとチョコバナナ風味になるなど、入れるものを工夫するといろいろアレンジできます。

レシピ提供：キッズキッチンインストラクター 井上圭子

**キッズキッチン協会**  
子どもたちの調理を通じた五感体験を全国的に推進しようと、2005年に設立されました。旬の食材や、行事食、地域の伝統食を積極的に取り入れています。