

ホットケーキミックスでバナナバウンドケーキ

材料 (バウンド型1本~2本)

- 完熟バナナ2本
- ホットケーキミックス 150g~200g
- マーガリン 80g
- 砂糖 60g
- レモン汁 小さじ1
- あれば牛乳(またはプレーンヨーグルト)大さじ1~2
- 卵2個



作り方

-  今回はこのバナナ使用しました(2倍量で)
もっと真っ黒の中がどろどろのでも美味しくできましたよ！
- <下準備>できれば卵とマーガリンを常温に戻しておく。
-  バナナの皮をむきボールに入れ、フォークの腹でつぶす。
-  2にレモン汁を入れて混ぜておく。色が黒くなるのを防ぐため。
-  マーガリンが固ければレンジで20秒~様子を見ながら軟らかくして、そこへ砂糖を加えよくすり混ぜる。
-  白っぽくふんわりするまで混ぜる。(多少ジャリ②感は残ってても大丈夫)

- 7  ボールに卵を割り入れ溶き卵を用意する。
- 8  6へ7の溶き卵を少しずつ入れてその都度よく混ぜる。数回に分けて繰り返す。
※卵が冷たすぎると分離し易くなります。
- 9  溶き卵を全部入れ終わると黄色っぽくふんわりします。
- 10  そこへ4で準備しておいたバナナを入れて牛乳またはヨーグルトを入れて混ぜる。
- 11  バナナを入れるとこんな風に分離っぽくなるけどそのまま進めて大丈夫です。
- 12  11へホットケーキミックスを入れてゴムベラでのの次を書くように混ぜる。
*この時にオーブンを180℃に予熱し始める。
- 13  粉っぽいのがなくなるまでさっくり混ぜたら生地完成。
- 14  バウンド型7~8分目くらいまで流し入れ、天板にトントンと高い位置から落として生地の中の空気を抜く。
- 15  マフィンカップでもいいです。私はバウンド型と余った生地をマフィン型に入れています♪
- 16 180℃のオーブンで35分~45分焼く。マフィン型の場合は30分~35分くらい。

17



オーブンに入れてから 10 分~15 分後に取り出しバウンド型の真ん中にナイフで切れ目を入れてオーブンに戻すと綺麗に膨らみます

18



こんな感じに膨らんでくるので様子を見ながらご家庭のオーブンで調節して下さい。

19



先にマフィン型が焼きあがります。
爪楊枝を刺して何も付いてこなければ焼き上がりのサインです。

20



バウンド型も焼きあがりました。
粗熱がとれたらアルミホイルをかぶせて冷ます。しっとり仕上がります。

コツ・ポイント

ホットケーキミックスは 150g でも 200g でも出来ました。150g だとふんわり 200g だとどっしりした感じに仕上がりました。砂糖やマーガリンも多少前後しても大丈夫でした。神経質にならずどんどん混ぜてっても美味しく出来るレシピだと思います。