

ホットケーキミックスでふんわりカラメルバナナケーキ



18cm角型

ホットケーキミックス 1袋 (200g)
牛乳 150cc
たまご 1個
アーモンドプードル 30g
バナナ (できれば黒く熟れたもの) 2本
バター 大さじ2
砂糖 大さじ1
アーモンドスライス 適量

1) バナナを輪切りに切る。

お鍋にバターと砂糖を入れて火にかけ、茶色く色づいてきたらバナナを入れてヘラ等で崩しながら炒める。

バナナが半分ほど崩れトロットしたら火からおろす。

2) ボウルにホットケーキミックス、アーモンドプードル、とき卵、牛乳を混ぜて生地を作り、カラメルバナナを混ぜる。

3) 型に流し込み、数回上から落として空気を抜き、アーモンドスライスをちらして180度で20分ほど焼く。

串をさして何もついてこなければOK。