

バナナクラフティー（保育園・幼稚園向け）

合計加熱調理時間 約 20分

[1人分：101kcal/ 食塩相当量：0.1g]

バナナを生地に練りこむ事で、しっとり濃厚な甘さに。手作りならではの味です。



材料（15人分 [1人分1個]）

<材料a>

薄力粉（ふるう）	35g
溶かしバター	25g
グラニュー糖	100g
卵：M玉（割りほぐす）	200g
牛乳	400g
バナナ（1本：約70g）（半量をつぶし、残りをスライスする）	4本

※掲載レシピはクックエブリオ専用のものとなります。

分量

15人分 [1人分1個]
（幅8cm×奥行3cm×高さ3cmの紙カップ 15個分）

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度	風量
1	ホットエア	—	20分	180℃	—

作り方

1. ボールに<材料a>を入れてよく混ぜ合わせ、卵、牛乳、つぶしたバナナを加える。
2. 紙カップにスライスしたバナナを入れ、1のたねを注いだら、20mmのホテルパン2枚に並べ、【設定1】で予熱後、加熱する。
3. 加熱完了後、2のホテルパンを取り出し、粗熱を取る。



調理ポイント

- ◆よく熟れたバナナを使うと、甘みが引き立つ。
- ◆バナナをつぶす時はビニール袋に入れて手でつぶすと、簡単にできる。