

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ことで、しっとり濃厚な甘さに。手作りならではの味です。



材料 (20人分 [1人分1個])

<材料a>

薄力粉 (ふるう)	47g
溶かしバター	33g
グラニュー糖	133g
卵：M玉 (割りほぐす)	267g
牛乳	533g
バナナ (1本：約70g) (半量をつぶし、残りをスライスする)	370g

*掲載レシピはクックエブリオ ミニ専用のものとなります。

*掲載レシピは2段で検証をおこなっています。

分量

20人分 [1人分1個]
(幅8cm×奥行3cm×高さ3cmの紙カップ 20個分)

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
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。