

ココバナナケーキ



調理時間

30分

カロリー

1383kcal/ココット1台分

材料

(4人分)

ホットケーキミックス	150g
卵	1個
バナナ	2本
ココナッツオイル	50g
ココナッツファイン(細切)	大さじ2
「ブレンディ®」スティック カフェオレ	1本

作り方

- バナナ1本はポリ袋に入れ、袋の上からたたいて潰す。残りは5mm幅の輪切りにする。ココナッツオイルは湯せんで溶かす。
- ココナッツオイルをボウルに入れ、潰したバナナ、卵、「ブレンディ®」スティック カフェオレを加えてよく混ぜる。
- ホットケーキミックスを加えて混ぜる。半分ほど混ぜたら、ココナッツファイン大さじ1を加えてムラなく混ぜる。
- ココットに生地を流し入れ、平らにし、バナナを並べて残りのココナッツファインを散らす。
- (4)に蓋をしてグリルに入れ、「ココット・タイマー設定8分」にセットして加熱する。消火後そのまま4分余熱を通す。

ココットを使えば生地はふっくら、表面はきつね色に。生地の裏側はきれいな波模様がつきます。

AJINOMOTO CO. × Rinnaiコラボレシピ バナナと波形の面を両方“魅せる”盛りつけに。

監修 AJINOMOTO CO.