

バナナ消費にも！ バナナココアケーキ

バナナの風味が口いっぱいに
広がる、しっとり食べやすい
ケーキです。

卵不使用なので、
卵アレルギーをお持ちの
お子様にも♪



【パウンド型 1 本分】

- ①
- ・薄力粉… 230g
 - ・ベーキングパウダー… 5g
 - ・ココアパウダー… 30g

- ・砂糖… 65g
- ・サラダ油… 50g
- ・牛乳… 250g
- ・バナナ… 2～3本

★パウンド型の他にも、バットや
天板に広げて平たく焼くのも
おすすめです。（焼き時間は調整
して下さい。多少短くなります）
ガトーショコラのような仕上がりに
なるので、棒状にカットしても
食べやすくて◎

【下準備】

- ・ビニール袋に①を計り入れ、袋ごと揉んで
混ぜておく。
- ・バナナは皮をむき、ジップロックなど厚手の
ビニール袋に入れる。
- ・オーブンを180℃に余熱する。

【作り方】

- ①ボウルを計りに乗せ、砂糖、サラダ油を計り
入れ、砂糖が溶けるまで混ぜる。砂糖が溶け
たら牛乳を加え混ぜる。
- ②①に計っておいた粉類を入れ、ゴムベラで
さっくりと混ぜる。
- ③バナナをビニール袋の上から揉んで潰し、
②に加えて混ぜる。
- ④③を型に流し入れ、180℃のオーブンで25～
30分焼く。串でさし、なにも付いてこなければ
完成！