

混ぜるだけの簡単バナナカップケーキ

◆材料（直径 約 6 c mマフィン型：6 個分）

- ・卵 : 1 個分
- ・きび砂糖 : 5 0 g
- ・植物油 : 3 0 g
- ・牛乳 : 1 0 g
- ・バナナ : 1 本（正味 9 0 ~ 1 0 0 g 程度）

【A】

- ・薄力粉 : 7 0 g
- ・シナモン : 小さじ 1（約 3 g）
- ・ベーキングパウダー : 小さじ 1

（お好みで）

- ・ナッツ類 : 1 0 ~ 2 0 g 程度（混ぜても、上に乗せても OK ^ ^）

◆作り方

（下準備）

- ・【A】の粉を 2 回ふるいにかけておく
- ・マフィン型にカップケーキ型を入れておく
- ・オーブンを予熱しておく 1 8 0 ° C 1 8 分 ~
- ・バナナはフォークでつぶすか、1 c m 角にカットしておく（食感を残したいなら角切り。黒くなるので直前にやること）

①ボウルに卵、砂糖、牛乳、油を入れてホイッパーですり混ぜる。砂糖が溶けにくければ、湯煎で溶かす。

※しっかりと油を乳化させるように混ぜる。

②バナナを入れて全体に馴染むように軽く混ぜる。食感を残したい場合はバナナをつぶしすぎないこと

③【A】をふるい入れ、粉が馴染んでとろっとした状態になるまで更に混ぜる。

④カップケーキ型に流し入れて、予熱したオーブンで焼成する。（焼き色を見ながら調整する。）

⑤竹串をさして、生地がついてこなければ完成。