

あじ たまご バナナ味 (卵なし)



材料 各キャラプレート約1~2回分

- ・ホットケーキミックス…150gグラム
- ・バナナ…70gグラム ・牛乳…120mlミリリットル
- ・砂糖…大さじ3さ どう おお ・サラダ油…大さじ2あぶら おお

つく かた 作り方

- ①ボウルにバナナを入れ、フォークを使って3mm角ミリメートルかくくらいになるまで細かくつぶす。
- ②①に砂糖、牛乳を入れ、よく混ぜ合わせる。
- ③②にホットケーキミックス、サラダ油を加え粉っぽさがなくなるまで混ぜる。
- ④③をちゃっかりに入れ、キャラプレートに流し入れる。
- ⑤30回以上空気抜きをしてから、すぐに600Wの電子レンジで約1分40秒(500Wでは約1分50秒)加熱する。
- ⑥レンジから取り出して約3~5分程度冷まし、日輪刀ピックを使ってキャラプレートから取り出す。

※加熱時間は目安です。様子を見ながら
加熱時間を調整してください。