

バナナ チョコレートケーキ

＜材料＞ 15×15cmスクエア型

バナナ ······ 2本

ホットケーキミックス ··· 100g

バター ······ 100g

チョコラ デ パプア ··· 4枚(ピターorオーレ)

卵 ······ 2個

マスコバド糖 ······ 70g

＜作り方＞

①チョコレートは細かく刻んで湯煎にかけ、溶かしておく。

②バナナは飾り用に20枚ほどスライスし、残りを荒くフォークで潰す。

③ボウルに常温に戻してやわらかくなったバターを入れ、マスコバド糖を3回にわけて入れ白っぽくなるまで混ぜ合わせる。

④溶いた卵を少しずつ加え、よく混ぜ合わせる。

⑤ホットケーキミックスを加えてさっくりと混ぜ合わせ、さらに①と潰したバナナを加えて混ぜる。

⑥型に入れ、台にうちつけて空気を抜き、170度に温めておいたオーブンで40~45分程焼く。

※途中15分ぐらいで飾り用のバナナをのせる。

