

バナナのチョコレートケーキ

カップ10個分

材料

小麦粉	200g
ベーキングパウダー	小さじ1・1/2
ココア	25g
鶏卵	大2個
砂糖	100g
バター	50g
サラダ油	50g
牛乳	130cc
バナナ	2本

作り方

- ① オーブンは180℃に温める
- ② バナナはフォークでつぶし、バターは溶かす
- ③ Aはふるいにかける
- ④ 鶏卵と砂糖をボールに入れ、泡立てる
- ⑤ ④に牛乳・②・③サラダ油を混ぜる
- ⑥ ⑤にAをダマにならないようにサックリ混ぜる
- ⑦ カップに流し入れ20分位焼き、竹串で中心を刺して生地が付いてこなければ出来上がり

材料・調味料の量は目安です