

## 第4回 お料理クラブのご案内

**日時** 8月26日(水)14:30より  
**場所** ひいらぎの杜 喫茶コーナー  
**内容** チョコバナナケーキ作り

### ♪材料(3人分)♪

- バナナ……1本
- チョコレート……50g
- ホットケーキミックス……75g
- 卵……1/2個
- 牛乳……40cc
- ココア……大さじ1(6g)
- 油……5g

## ♪ チョコバナナケーキの作り方 ♪

- ① チョコレートを細かく刻みます。
- ② バナナを半分にして、半分は輪切り、もう半分はフォークでつぶします。
- ③ ボウルに卵と牛乳を入れ、よく混ぜます。
- ④ ホットケーキミックスとココアを加えて混ぜます。
- ⑤ チョコレート、つぶしたバナナを加えて混ぜます。
- ⑥ フライパンに油をしいて生地を流し入れ、その上に輪切りにしたバナナを並べます。
- ⑦ 極弱火で 10～15 分ほど加熱します。
- ⑧ 表面がふっふっふしてきたらひっくり返し、さらに 5 分ほど加熱します。

♪ 材 料(3人分) ♪

- バナナ……1本
- チョコレート……50g
- ホットケーキミックス……75g
- 卵……1/2個
- 牛乳……40cc
- ココア……大さじ1(6g)
- 油……5g