食べ応え抜群♪ 炊飯器 ココアバナナケーキ

90分　1人分あたり 188 kcal

材料 (5人分(5.5合炊き炊飯器1台分))

バナナ	2本
卵	1個
砂糖	大さじ2
牛乳	120cc
溶かしバター(無塩)	30g
ホットケーキミックス	200g
純ココア	大さじ2

○ぬる用

無塩バター	10g

1. バナナ1本は7mm幅の輪切りにする。もう1本はちぎりながらボウルに入れ、フォークでつぶす。
2. 別のボウルに卵を割り入れ、砂糖を加えて混ぜる。牛乳、溶かしバター、つぶしたバナナを加えて混ぜ、ホットケーキミックス、純ココアをふるって加えて混ぜる(生地)。
3. 炊飯器の内釜にバターをぬる。輪切りにしたバナナを並べ、生地を流し入れて平らにならす。通常炊飯する。

お使いの炊飯器によっては一度の炊飯で焼き上がらない場合があります。竹串をさして生の生地がついてくるようであれば再度炊飯して下さい。ケーキモードがある場合はそちらを使用して下さい。