

米っこバナナスコーン



材 料 (8個分)

■ 米粉	150g	} A
■ ベーキングパウダー	4g	
■ 塩	少々	
■ オリーブオイル	40g	} B
■ 卵 (M)	1/2個	
■ 牛乳	15ml	
■ はちみつ	30g	
■ バニラオイル	少々	
■ バナナ	1.5本	
■ チョコチップ	15g	

作り方

- ① ボールにAをふるって入れ、オリーブオイルを加えてヘラ等で混ぜる
- ② 別のボールにBを入れ、泡立て器で混ぜる。
①に加えてゴムベラで混ぜ、ひとまとめにする。
- ③ 台にラップを敷いて②の生地をのせ、その上にラップを広げ、麺棒で20cm角に伸ばす。
- ④ 上のラップを除いて、皮をむいたバナナを③の生地の手前の端に横一列に置き、空いた面にチョコチップを散らし、バナナを芯にして生地を巻き筒状にする。トレイにのせて冷蔵庫で15分休ませる。
- ⑤ ④を取り出し、ラップをはがして8等分にきる。
クッキングシートを敷いた天板に並べ、200℃に温めたオーブンで12分焼く。

お好みにシナモンをふりかけても美味しい!

MEMO