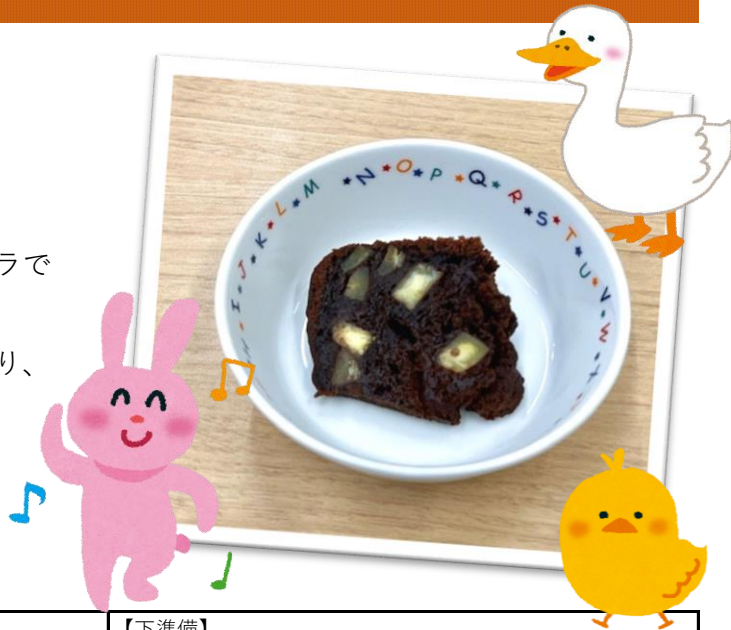


# しっとり濃厚♪ バナナガトーショコラ

バナナ消費にも◎！  
チョコレート不使用の  
米粉で作るガトーショコラで  
す。  
焼きたてよりも冷ましたり、  
冷蔵庫で冷やした方が  
しっとりします♪



## 【17cmケーキ型1個分】

- ・卵…Mサイズ1個
- ・無塩バター…50g
- ・砂糖…100g
- ・バナナ…3本

- ①
- ・米粉…80g
  - ・ココアパウダー…30g
  - ・ベーキングパウダー…4g

★パウンドケーキ型など他の型でも◎  
マフィンカップなどに小分けにしても  
食べやすいです。

★園では加熱したさつまいもを混ぜて  
アレンジしました。

## 【下準備】

- ・卵と無塩バターを常温に戻す。
- ・ビニール袋に①の粉類を合わせて計り入れる。
- ・バナナをフードプロセッサーでペースト状にするか  
袋に入れて揉んで潰す。
- ・ケーキ型にクッキングシートを敷くか、サラダ油  
を薄く塗しておく。
- ・オーブンを180℃に予熱する。

## 【作り方】

- ①ボウルに無塩バターと砂糖を入れ、ホイッパーで  
白くなるまですり混ぜる。
- ②①に溶きほぐした卵を少しずつ入れ、  
都度よく混ぜる。
- ③②にペーストにしたバナナを入れ、よく混ぜる。
- ④③に①の粉類を入れ、さらによく混ぜる。
- ⑤型に④を流し入れ、天板に乗せて180度に  
予熱したオーブンで30分ほど焼く。  
竹串等で刺して生地がついていなければ完成！  
粗熱が取れたらふんわりラップをして、冷蔵庫で  
冷やしてから食べると美味しいです◎