

米粉のバナナケーキ



合計加熱時間25分



★アレルギー表示

卵	乳	小麦	そば	落花生	えび	かに
あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイ	牛肉	くるみ
さけ	さば	大豆	鶏肉	バナナ	豚肉	松茸
もも	山芋	りんご	ゼラチン	ごま	カシューナッツ	

2/3ホテルパン1枚分

エネルギー	2685	kcal	たんぱく質	32	g
脂質	88.2	g	炭水化物	438	g
食塩相当量	2.4	g	原価	-	円

～材料～ 2/3ホテルパン1枚分

・バナナ	5本分	・
・三温糖	80g	・
・ベーキングパウダー(アルミ不使用)	14g	・
・サラダ油	80g	・
・米粉	300g	・
・豆乳	250g	・
・		・

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	コンビ	40%	25分	170℃

作り方

- 1 ボールを準備して、バナナ4本分つぶす(1本は輪切りにする)
- 2 1のボールに、三温糖→ベーキングパウダー→サラダ油→米粉→豆乳を入れ、その都度よく混ぜる
- 3 ホテルパンに流し込み(ステンレスの場合はクッキングシートを敷く)、輪切りのバナナののせる
- 4 スチコン【設定1】で加熱する
- 5 粗熱が取れたら、カットして完成

ホシザキ東海株式会社 コンサル室

*ポイント

パサつきやすい米粉のケーキもバナナを入れることでしっとりとした仕上がりに♪

