

スキムバナナケーキ

幼児1人分
1/20切



■材料/天板1枚分(20人分)■

バター	120g
砂糖	70g
卵(L玉)	3個
小麦粉	100g
スキムミルク	60g
ベーキングパウダー	小さじ1
バニラエッセンス	少々
バナナ(薄切り)	大3本

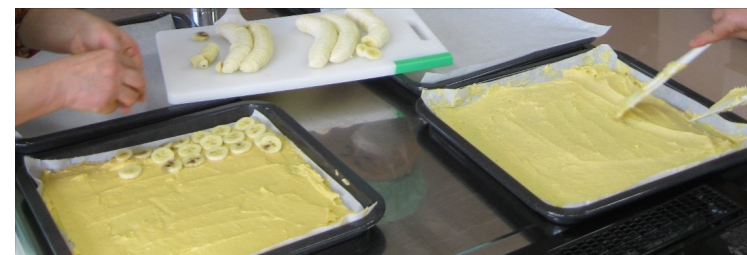
スキムミルクでカルシウムをプラス♪
スライスしたバナナをのせて焼いた
シンプルなケーキです。

りんごや缶詰のももなど、
いろいろな果物でも
美味しくできあがります。

焼き型に天板を
使用する場合は
オーブンシートを敷いてください。



エネルギー	たんぱく質	脂質	カルシウム
121kcal	2.7g	5.9g	44mg



※作る量と天板のサイズで仕上がりは異なります。

※使用オーブンで焼き時間などは調整してください。

■作り方■

- ① バターは白っぽくなるまで泡立てた後、砂糖を2～3回に分けて加え、さらに卵を入れよく混ぜる。
- ② 小麦粉、スキムミルク、ベーキングパウダーをふるい入れ、バニラエッセンスを軽く混ぜる。型に流し、スライスしたバナナをのせる。
- ③ 210℃に予熱しておいたオーブンで10分焼き、140℃で5分焼く。