

親子で

# バナナ&キャロットケーキを 作って食べよう!

簡単ケーキレシピ第2弾! 大まかな作り方は、前回の  
「カントリーチョコレートケーキ」(きょう何してあそぶ? 18)  
と同じです。



にんじんが苦手な子もバナナ効果でおいしく食べられるかな?

## 【材料】

- A 【薄力粉 120g ・ ベーキングパウダー 小さじ1 ・ 塩 ひとつまみ】
- 砂糖 70g ● 卵 1個 ● 無塩バター 80g
- バナナ 2本 ● にんじん 1/3本くらい ● 型に塗る油

サラダ油(64g)でも代用できるよ

型によって焼き時間は調整してね

## 【道具】

- 18cm×8cm 高さ7cmのパウンド型 (マフィン型や紙コップでもいいです♪)
- 計量スプーン ● はかり ● おろし金 ● ボウル ● スプーン ● ゴムベラ

## 【作り方】

- ① オーブンを180°Cに予熱して、型に油を塗る
- ② ボウルにAを合わせてふるい入れ、砂糖を3回に分けて加えスプーンで混ぜる
- ③ ②のまん中に穴をあけて、割りほぐした卵、溶かしたバターを加えてスプーンでよく混ぜる
- ④ おろし金でにんじんを往復20回ボウルの上で削り、全体になじませるようにゴムベラで混ぜる
- ⑤ ボウルにバナナ1本を細かく手でちぎり入れざっくり混ぜる
- ⑥ ⑤をゴムベラで流し入れ、飾り用のバナナを並べてオーブンで30分焼く  
\*つまようじ等で刺して、何もついてこなければ焼き上がり



すりおろしすぎるとにんじんの水分で生地がべちゃっとするので注意!



飾り用のバナナは、好きな形に切ってね。並べ方もお好みで♪

バナナをちぎったり、にんじんのすりおろしに挑戦したりお子さんの“やってみたい!”を大事に、楽しくクッキングしてね♡

