



# バナナヨーグルト パウンドケーキ



しっとり感が  
くせになる!



よくリクエストを頂くレシピでホットケーキミックスを使った簡単スイーツレシピがあります。そこで今回は、その中でも簡単だけど本格的な仕上がりになるレシピをご紹介します。焼きたてもおいしいですが、一日寝かすとよりしっとりとして、クセになるおいしさに仕上がります。またバナナの自然な甘さを活かすために、砂糖ではなく「きび糖」を使うのもポイント! コクも追加されて、ストレートの紅茶にピッタリです!

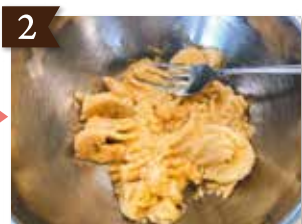
## 材料

7.5cm×15cm×5cm  
の型1個分

- |                |                   |                  |
|----------------|-------------------|------------------|
| 無塩バター…………… 20g | 卵…………… L1個        | ホットケーキミックス… 150g |
| きび糖…………… 大さじ1  | 無糖プレーンヨーグルト… 100g | アーモンドスライス… 20g   |
| バナナ…………… 1本    | レモン汁…………… 小さじ1    | 粉砂糖…………… 適量      |



常温にした無塩バターをホイッパーで白くなるまでかき混ぜ、きび糖をすり合わせます。



バナナをフォークですりつぶしておきます。



①に②と卵、ヨーグルト、レモン汁を入れ、よくかき混ぜます。



③にホットケーキミックスをいれ、さっくりと手早く混ぜ合わせます。



型に④を流し入れ、1~2回軽く落とす、粗い空気を抜きます。



表面にアーモンドスライスを敷き並べます。



170℃に予熱したオーブンで約45分焼きます。

8 粗熱を取って、型から外して完成!



食べる前に粉砂糖で仕上げれば  
ゴージャスに!