

2025年5月号

【料理名】チョコバナナスコーン



【主材料】（6個分）

- A ホットケーキミックス……200g
- A 塩……少々
- A 砂糖（好みで）……大さじ1
- バナナ……½本（正味60g）
- 板チョコレート（ミルク）……1枚（50g）
- バター……50g
- 牛乳……60ml

【作り方】

1. バナナは1.5cm角に切り、板チョコは1cm大に切るか砕く。バターは1cm角に切って冷蔵庫で冷やす。
2. ボウルにAを入れて混ぜ、バターを加えて指でつぶすように粉にもみこみ、パン粉状になるまで混ぜる。
3. 牛乳を加えてゴムべらで軽く混ぜ、バナナを加えて混ぜる。手に小麦粉を薄くつけて内側に折りこむように混ぜる。チョコも加えて同様に2～3回混ぜる。
4. ③を直径13～14cmの円盤状に成形し、放射状に6等分に切る。ラップで包み、冷蔵庫で30分ほど冷やす。
5. 天板にオーブン用シートを敷き、200度に予熱したオーブンで20～22分焼く。網にのせて粗熱をとる。

●レシピの表記について

- * エネルギー・塩分はおよそ1人分の数値です。調理時間は作業にかかる目安です（漬けたりさましたりする時間や、炊飯時間は除きます）。
- * 材料表に示した分量は、1カップ＝200ml、1合＝180ml、大さじ1＝15ml、小さじ1＝5mlです。
- * 電子レンジは600Wを使用しています。500Wの場合は1.2倍、700Wの場合は0.8倍の加熱時間が目安です。