

米粉のバナナパン

材料（1人分）

バナナ	25 g
レモン果汁	0.2 g
米粉	14 g
B.P	0.8 g
豆乳	6 g
油	2 g
砂糖	2 g



《作り方》

1. バナナをマッシャーなどで潰して、レモン果汁をふりかける。
2. 米粉、ベーキングパウダーをよく混ぜる。
3. 豆乳、油、砂糖を泡立て器でしっかりと混ぜてから1のバナナと合わせる。
4. 2と3を混ぜ合わせる。
5. ホテルパンにオーブンシートを敷き、厚さ 1.5 cmくらいになるように生地を広げ、160℃、20分加熱する。
6. 少し冷めてから切り分ける。