



9/13(水) 塩バナナチーズマフィン

(材料)

バナナ：2本

プロセスチーズ：適量

ホットケーキミックス：150g

たまご：1個

牛乳：大さじ2

オリーブ油：大さじ2

砂糖：大さじ2

塩：適量

- ① バナナは、1本は小さく切って塩をまぶしておく。
もう1本はフォークなどで潰しておく。
- ② ボウルに卵を割って溶き、牛乳、砂糖、オリーブ油、①の潰したバナナを入れて混ぜる。ホットケーキミックスも加えて混ぜる。
- ③ 残りのバナナとサイコロ状に切ったチーズも入れて混ぜる。
- ④ マフィン型に流し入れ、180℃のオーブンで30分ほど焼く。

レシピは、ゆめタウン夢彩都サービスカウンター（3階と地下1階）に置いています。
また、NBC アプリや<インターネット><http://www.nbc-nagasaki.co.jp/>でもご覧になれます。