



バナナワッフル

ホットケーキミックスを使ったカンタンレシピ

☆適応モデル

ホットケーキミックスを使った、シンプルでベーシックなワッフルです。



🛒 材料

約12-16枚分

砂糖 40g

卵 1個

ショートニング(または無塩バター) 30g

牛乳 大さじ1

バナナ 1~2本
(皮をむいて150g)

ホットケーキミックス 200g



📎 作り方

1. ボウルに卵をときほぐし、砂糖を加えて泡立て器で混ぜる。
2. ショートニングと牛乳を加えてよく混ぜ合わせたら、フォークで粗くつぶしたバナナを入れて混ぜる。
3. ホットケーキミックスを2回に分けて加えて、その都度ゴムベラでさっくりと混ぜる。
4. 予熱したワッフルメーカーに生地を乗せて焼く(プレート1枚に大さじ2をすくって乗せる)

※注

ショートニングで焼くとさくとした仕上がりに、代わりに無塩バターを使うと、しっとりした焼き上がりになります。焼きたてはどちらも、へんちゃ~っとしています。が、粗熱がとれるともう少ししっかりとした感じワッフルになります。