

TOFU ショコラケーキ

豆腐とバナナの入った濃厚なケーキ



材料 (15cm×15cm スクエア型)

バナナ		2本
レモン汁		大さじ 1
豆腐		120g
米粉		120g
ココア		30g
ベーキングパウダー		小さじ 1
砂糖		100g

作り方

- 1 バナナはざく切りにして、レモン汁をかけておく。
- 2 豆腐、バナナ、砂糖をミキサーに入れなめらかになるまで攪拌する。
- 3 米粉、ココア、ベーキングパウダーをボウルに入れ泡立て器で混ぜておく。
- 4 2 をボウルに移し、3 を入れさっくり混ぜる。
- 5 焼型にいれ、180℃のオーブンで 20-30 分焼く。

- ・バナナはよく熟したものを選びます。
- ・ハートの形に抜きました。