バナナマフィン

□　材料　　約８個分

絹ごし豆腐	１５０ｇ
はちみつ	３０ｇ
ホットケーキ 　ミックス	２００ｇ
バナナ	１本

□　作り方

【１】　ボールに絹ごし豆腐を入れ良く混ぜ、はちみつを入れて良く混ぜる。

【２】　【１】がなめらかになったら、バナナを入れて良く潰します。

【３】　【２】にホットケーキミックスを入れてさらに混ぜ合わせます。

【４】　型に均等に入れ、１８０度のオーブンで１５分～２０分焼いて出来上がりです。

絹ごし豆腐とバナナを入れて、モチモチしたボリュームのある
マフィンが出来ました。

甘みも優しく、バナナのいい香りがして美味しいです。

豆腐は水切りはしないで、そのまま使います。