



MIA トラベル・ざ・ワールド カナダ編

## バナナ・パンケーキ



材料：4～5人分 \* (カナダでは1カップ=250ml)

小麦粉	2カップ	溶かしバター	75 g
ベーキング・パウダー	小さじ3	植物油	適量
砂糖	$\frac{1}{2}$ カップ	バナナ (半分に切って、スライスにする)	2本
卵	1個	バナナ (出来たパンケーキと一緒に食べる)	1本
牛乳	$1\frac{1}{4}$ カップ	メープル・シロップ	適量
バターミルク (ヨーグルトと牛乳を混ぜたものでも可能)	$\frac{3}{4}$ カップ	生クリーム (アイスクリーム)	適量

### 道具：

計量カップ、大きいボウル、玉しゃくし、へら、フォーク、ナイフ、皿、包丁、フライパン

### 作り方：

1. 小麦粉、ベーキング・パウダー、砂糖をボウルで混ぜる
2. 卵、牛乳、バターミルク、溶かしたバター、バナナをボウルで混ぜる
3. 1と2と一緒に混ぜる
4. 中火で油をひいたフライパンにパンケーキ・ミックスを入れる（広がるのでちょっと小さめで大丈夫）
5. パンケーキの表面に泡が見えてきたら、裏返して、焼く
6. へらでちょっと平らにする
7. 皿にのせて、メープル・シロップとバナナをトッピングして食べる（生クリームかアイスクリームでも美味しい）