

Now
U
know
Vol.131
2017年10月1日発行

2017 October
10



S	M	T	W	T	F	S
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

小さくても、スージー。`無垢の木、のキッチン。

キッチン ウッドワン ちっちゃいSU:iji(スージー)



ウッドワンより住宅のドアや床材などの内装材とトータルコーディネートできることで大好評、無垢の木のキッチン「スージー」に、コンパクトタイプの「ちっちゃいスージー」が仲間入り。

家が狭いから憧れていた無垢の木のキッチンは手に入らない、また入居者さんも喜ぶひと味違うマンションにしたい、などの想いに応える仕上がり期待できます。

おもな特徴

人工大理石ワークトップ / グラニットマットホワイト	コンロレスタイプ(加熱機器なし)も選択可能	料理をしない場合は、加熱機器を自由にチョイス	黒がアクセントになるシングルレバー水栓

無垢のぬくもりを感じる4種類の樹種

ウォールナット	オーク	メープル	ニュージーパイン

今月の
レシピ
第131回
Makoの
ごちそうさま



バナナ ケーキ

ようやく涼しくなって、焼き菓子を作るのが楽しい季節になりました。手軽にバナナとホットケーキミックスを使ってつくるカップケーキはおやつにはもちろんのこと、朝ごはんにも召し上がっていただきたい栄養価の高いケーキです。

材料 (カップケーキ10個分)

バナナ……………2本	ホットケーキミックス……………200g
レモン汁……………小さじ1	牛乳……………100ml
卵……………1個	バニラオイル(あれば)……………10滴
	ラム酒……………100ml

作り方

- ① オープンを200℃で余熱し、オープン皿にはカップケーキの型を並べておく。
- ② バナナ1本をやや深めのお皿に入れ、フォークの背を使ってしっかり潰し、レモン汁を加えて混ぜておく。
- ③ ボウルに卵を割りほぐし、牛乳を合わせてよく混ぜる。
- ④ ③に②のバナナを加えてよくなじませ、ホットケーキミックスを加えて更になくなるまで混ぜる。あればバニラオイルを加えて香りを加える。
- ⑤ ①のカップケーキの型に生地を等分して入れる。
※膨らむので7~8分目まで入れる。
- ⑥ もう1本のバナナを2~3mm程度にスライスしながらそれぞれのカップケーキの生地に2~3枚ずつ載せる。
- ⑦ オープンに入れて温度を180℃に落とし、18分ほど焼く。一番厚みのある部分に竹串を刺し生地がくっついてこなければ焼き上がり。くっついてくるようならば焼き時間を2分ほど追加する。
- ⑧ 焼きあがったら熱々のうちにラム酒をそれぞれにたっぷり染み込ませ、ふんわりとアルミホイルをかぶせて冷ます。
※水分を蒸発させずにしっとり仕上げるため。



Creative kitchen