

「Banana Cake」

材料 ケーキ型 (11×21×6.5長方形)

- 小麦粉...160g
- 砂糖(てんさい糖、黒糖など)...70g
- サラダ油...100g
- 卵...2個
- 重曹...小さじ1
- 塩...小さじ1/2
- シナモン...グローブなどのスパイス 少々
- バナナ...2本
- お好みでレーズン、くるみなどのトッピング

a



作り方

- ① バナナをボールに入れフォークで潰す。
 - ② 「①」にトッピング以外の材料(a)を全て入れ、泡立て器(手動)でよく混ぜる。
 - ③ ケーキ型に「②」を入れトッピングをのせ180度のオーブンで40～50分焼く。
 - ④ 表面に焼き色がついたら、一度取り出しナイフで切り込みを入れる。再びオーブンで焼く。
 - ⑤ 焼き上がったケーキに竹串を刺して生地が付かなければ出来上がり。
- オーブンにより焼き時間は調整する。火力の強いオーブンは表面にこんがり焼き色がついたら取り出し、アルミホイルで覆い再び焼く。

Memo

