

バナナケーキ



バナナは熟したもので大丈夫です。その場合、フォークの背でつぶして混ぜるといいでしょう。

【材料】

	切り方	4人分
バナナ	(輪切り)	70 g
卵		30 g
牛乳		25 g
生クリーム		20 g
バター	(溶かす)	25 g
上白糖		20 g
小麦粉		60 g
ベーキングパウダー		4 g

【作り方】

- ①小麦粉、ベーキングパウダーをあわせてふるう。
- ②溶き卵に砂糖をよく混ぜる。
- ③②に①をダマにならないように混ぜ、溶かしバターを加える。
- ④生クリームを混ぜ、仕上げにバナナをさっくり混ぜる。
- ⑤バットに流し、180℃のオーブンで20分焼く。
- ⑥切り分ける。

