

# バナナケーキ

## 材料 (パウンド型1台分)

バナナ(室温に戻す) 3本  
バター(室温に戻す) 100g  
砂糖 120g  
卵(室温に戻す) 1個  
薄力粉 120g  
ベーキングパウダー 小さじ2



## 作り方

1. バター(分量外)を電子レンジで加熱、溶かしバターにしてパウンド型に刷毛で薄くぬり、敷き紙を敷いておく。
2. バナナはフォークでつぶす。
3. ボウルにバター、砂糖を入れてハンドミキサーで混ぜる。クリーム状になったら卵を加え、よく混ぜる。
4. つぶしたバナナを加えてゴムべらでサックリと混ぜる。
5. 薄力粉とベーキングパウダーを合わせたものを2~3回にわけてふるい入れ、サックリと切るように混ぜ合わせる。
6. 5をパウンド型に入れて表面を平らにし、センターラインに凹みをつけて180℃に温めたオーブンで約40分間焼く。

所要時間

1時間

主な調理器具

ボウル、パウンド型、オーブン