

バナナ紅茶ケーキ(パウンド型 18×9cm1 個分)

材料

バター	100g
三温糖	60g
卵(M)	2 個
薄力粉	120g
ベーキングパウダー	小さじ 1 (3g)
バナナ	2 本
紅茶の葉(アールグレイ)	2g

イラストや写真など



作り方

- ①ボウルにバター入れ、クリーム状になるまで泡立て器で混ぜ、砂糖を 3 回くらいに分けて加えて、白っぽくなるまで混ぜる。
- ②卵をときほぐし、①に少しずつ加えながら混ぜる。
- ③②にバナナ、紅茶の葉を加えて混ぜる。
- ④③にベーキングパウダーと合わせた薄力粉を加えて切るように混ぜ合わせて、型に流し込む。
- ⑤ダッチオーブン中火(180℃)で 25 分くらい焼きます。竹串を刺してみても、生地が付いてくるようなら、さらに様子を見ながら焼く。
- ⑥
- ⑦

下準備

ダッチオーブンの中に高さ 2cm の底上げをして、底網を置き、蓋をして、豆炭を上 16 個、下 16 個(180℃、中火)置いて予熱する。(底上げは、アルミホイルを 2cm の高さに折って、輪を作り、その上に底網を載せる。)

パウンド型にクッキングシートを敷いておく。又はバターを塗り、粉をまぶしておく。

バターは室温に戻す。

薄力粉とベーキングパウダーを合わせて振るっておく。

紅茶の葉は細かく刻んでおく。ティーバックの物はそのまま袋から出して使う。

バナナはフォークの背などで、つぶしておく。

1 日置いてから食べた方が美味しいです。