

バナナパウンドケーキ(18×9cm型 1個分)

材料

バター	80g
砂糖	100g
卵(Mサイズ)	2個
薄力粉	150g
ベーキングパウダー	小さじ1
バナナ(正味)	200g
牛乳	10cc
くるみ	40g

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。
- (3) ②にバナナと牛乳を加えて混ぜ合わせる。
- (4) ベーキングパウダーと合わせた薄力粉、くるみを加えてゴムベラで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～30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) 焼きあがったら取り出し、底網の上で冷ます。
- (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17個、下17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。
- バナナをフォークなどで荒くつぶしておく。
- くるみを荒く刻んでおく。
- 1日置いてから食べた方が美味しいです。