

メナモミバナナケーキ

【材 料】 * * * * *

■ バター 60g

□ A 薄力粉 240g

□ A メナモミ粉末 6g

□ A ベーキングパウダー 9g

□ B 砂糖 60g

□ B 牛乳 8 g

□ B バナナ 200g



【作り方】 * * * * *

- ① Aの粉をふるいにかける。
- ② バターは溶かしておく。
- ③ Bの砂糖と牛乳を混ぜ、そこへ潰したバナナを加え混ぜる。
- ④ ①の粉を③に加え、練らないように混ぜる。
- ⑤ ④に溶かしたバターを加え、馴染むよう混ぜる。
- ⑥ パウンド型にいれ、オーブンで160℃40分焼いて出来上がり。

※アルミケースなら10～15個くらい。焼く時間は15分くらい様子を見る。



web



facebook



instagram