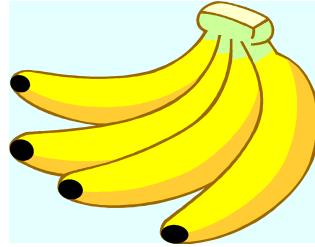


バナナケーキ

材料	薄力粉	} A	160g
	ベーキングパウダー		小匙1/2
	卵(L)		2個
	砂糖(グラニュー糖)		110g
	牛乳		大匙4
	サラダオイル		150cc
	バナナ		2本
	バニラオイル		5～6滴

紙製パウンド型2個分
(ダイソーで大3枚入り)

1個作るときは半分の
分量で！



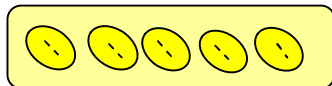
作り方 1、オーブンを180度に予熱

2、ボウルに卵をときほぐし、砂糖、牛乳を加えて泡たて器でよく混ぜ、サラダオイルを2～3回に分けて加え混ぜる

3、バナナは・・・1本→フォークでつぶしペースト状にする
1本→薄く切る(飾り用)

4、2に3のペースト状のバナナを加え、バニラオイルを数滴、加えゴムベラで混ぜ合わせAの粉類を加え練らないように混ぜる

5、4を等分の方に流しいれ、3の薄切りバナナを並べ180度に予熱してあるオーブンで40分くらい焼く
竹串をさして何もついてこなければ出来上がり



型に入れ、薄切りバナナを並べたら

トントンと空気を抜いてね！(BY中村)

僕が
バナナを
つぶすよ！

