

バナナとくるみのケーキ

りょんりょん料理セミナー

材料(タミさんのパン焼き器 1個分)

・小麦粉(薄力粉)	100g	・アマンドプードル	50g
・ベーキングパウダー	小さじ1	・卵	2個
・サラダオイル	70cc	・砂糖	50g
・塩	小さじ 1/2	・バナナ	3本
・くるみ	100g(からいりして、小さく割ります)		
・バニラエッセンス・ラム酒	各少し		

- ①小麦粉・アマンドプードル・ベーキングパウダーをボウルに入れ泡立て、器で混ぜ合わせます。(あわせてふるったのと同じ状態になる。)
- ①別のボウルに卵・サラダオイル・砂糖・塩を入れて泡立て器で混ぜ合わせ、バナナをちぎって入れつぶしながら混ぜます。バニラエッセンス・ラム酒を加えくるみもいれます。
- ③①の粉類を②のボウルに入れてさっくりと混ぜ、型に流し入れて焼きます。

