

米粉バナナケーキ

☺材料

(パウンド型 18cm 1台分)

米粉	100g
ベーキングパウダー	小さじ1
砂糖	50g
卵	2個
無塩バター	50g
バナナ	1本
レモン	1/2個

☺作り方

レモンは皮をすりおろし、果汁を絞っておく。

オーブンを180℃で予熱しておく。

バターは溶かしておく

バナナはフォークでつぶすか、包丁でザクザク切っておく。

ボウルに卵を割り入れ、砂糖を加え、泡だて器でよく混ぜる。

米粉とベーキングパウダーを合わせ、ボウルに加える。

溶かしたバターの半量と絞ったレモンの汁を加える。

つぶしたバナナを加え、さっと混ぜ、型に入れる。

180℃のオーブンで約40分焼く。

Point

湯せんにかける等して、砂糖をしっかり溶かすこと



(レシピ考案・資料提供)

森田美美さん