バナナケーキ

●バナナについて

　生で食べることの多いバナナですが、ケーキに入れてもおいしく食べられます。バナナの風味や甘さがおいしく、給食でも人気のデザートのひとつです。アーモンドやくるみなどを混ぜ込んでも良いです。

材料（４人分）		切り方
バター	20ｇ	
上白糖	25ｇ	
サラダ油	小さじ1	
卵（全卵）	1/2個	
牛乳	20ｇ	
小麦粉	50ｇ	
ベーキングパウダー	3ｇ	
バナナ	80ｇ	いちょう切り

作り方

【下準備】

- オーブンを１８０℃に予熱する。
- バターは常温に戻しておくか、電子レンジで少し温める。

① バターに上白糖、卵を入れてよく混ぜる。
② ①に牛乳を加えて混ぜる。
③ ②にバナナを加えて混ぜる。
④ ③にふるった小麦粉、ベーキングパウダーを入れてさっくりと混ぜる。
⑤ クッキングペーパーをしいた型に④を流し入れて、オーブンで焼く。
（目安：１８０℃　２０分）