

バナナ大麦パウンドケーキ



材料 パウンドケーキ型 1 本分

完熟バナナ 2~3 本

マーガリン 60 g

砂糖 70 g

卵 2 個

大麦粉 (薄力粉でも OK) 150g

ベーキングパウダー 5 g

手順

1. オーブンを 180°C で予熱する
2. マーガリンを室温で柔らかくし砂糖を加え、よく混ぜる
3. 卵を割り入れ混ぜる
4. バナナの皮をむき、手で握りつぶしながら加える
5. 大麦粉とベーキングパウダーを一緒にふるいながら④へ加え、さっくりと混ぜる
6. ケーキ型に流し込み、オーブンで 20 分焼き、生地を中心に包丁で 1 本切り目を入れる
7. さらに 20 分オーブンで焼く