

9月のレシピ

米粉のバナナケーキ

一宮町食生活改善会

〈材料〉	〈パウンド型1本分〉
米粉	100g
ベーキングパウダー	5g
砂糖	50g
卵	2個
ケーキ用マーガリン	50g
バナナ	1本
レモン	1/2個

〈作り方〉

- ① レモンは果汁をしぼる。マーガリンは溶かしておく。パウンド型にクッキングシートを敷き、オーブンを180℃に予熱する。
- ② 皮をむいたバナナをボールに入れて、フォークでつぶし、レモン汁をかけておく。
- ③ ボールに卵と砂糖を入れ、泡だて器でよく混ぜ、米粉とベーキングパウダーを合わせて加えて混ぜ、溶かしマーガリンを加えて混ぜる。
- ④ バナナを加えてさっくりと混ぜ、パウンド型に流す。180℃のオーブンで30～35分焼き、取り出す。



外はカリッ！中はモチモチのケーキです。
小麦粉で作ったケーキとは違う食感で、レモンの風味がほのかに感じられます。