

## バナナアップサイドダウンケーキ



## \ 1POINT COMMENT /

白ワインにも合う。バナナのやさしい甘みと、  
ずっしりとした食べ応えが◎

## 材料 (1台分)

## INGREDIENTS

- |                          |                      |
|--------------------------|----------------------|
| ○無塩バター・・・・・・・・80g        | [キャラメルバナナ]           |
| ○きび砂糖・・・・・・・・100g        | ○ブラウンシュガー・・・・・・・・50g |
| ○バニラエストラクト・・・・・・・・小さじ2   | ○バナナ・・・・・・・・3～4本     |
| ○卵・・・・・・・・1個             |                      |
| ○薄力粉・・・・・・・・120g         |                      |
| ○ベーキングパウダー・・・・・・・・小さじ1/2 |                      |
| ○ココナッツファイン・・・・・・・・30g    |                      |
| ○牛乳・・・・・・・・60cc          |                      |

作り方

## &lt;材料の準備&gt;

- ・バター、卵、牛乳を常温に戻しておく。
- ・薄力粉、ベーキングパウダーを合わせてふるっておく。
- ・バナナをたて半分にカットしておく。
- ・オーブンを180℃に予熱しておく。
- ・オーブントレイにクッキングシートを敷いておく。

- 1.18cm×24cmのバットの底にブラウンシュガーをまんべんなく振り、スライスしたバナナをカットした面が下になるように並べる。
2. ボウルにバター、きび砂糖を入れ、白っぽくムース状になるまで泡立て器で混ぜる。
3. よく混ぜたら、バニラエストラクト、卵を加え、さらによく混ぜる。
4. 薄力粉、ベーキングパウダー、ココナッツファインを加え、さっくりと混ぜる。
5. 最後に牛乳を加え、よく混ぜ合わせる。
6. バットのバナナの上に、生地をスプーンで慎重に流し込んでパレットで平らにならし、オープンシートを敷いたトレイの上に乗せる。
- 7.180度で予熱したオーブンで30分から35分焼く。
8. 生クリームやアイスクリームとともにサーブしていただく。

## TIPS &amp; TRICKS