デザート・ドリンク

バナナケーキ

［1人分］ エネルギー：178kcal　塩分：0.1g

材料［8人分］

- 薄力粉：100g
- ベーキングパウダー：小さじ1
- 油：50g
- 砂糖：50g
- 卵：2個
- バナナ：200g（2本）
- レモンの皮（すりおろし）：1/3個分

※エネルギー178kcalは、8等分した時の1個分です。

作り方

1
薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるっておきます。

2
バナナはつぶして、レモンの皮と合わせておきます。

3
卵は卵白と卵黄に分け、卵白を泡立ててメレンゲを作ります。

4
メレンゲに砂糖を加え、卵黄、油、"2"、"1"の順で加え混ぜます。

5
パウンド型に流し入れ、160℃のオーブンで50～60分焼きます。

［ワンポイントアドバイス］
焼き加減はオーブンによって調節しましょう。