

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。