

キャラメルバナナココアケーキ



パウンド型1台分

バター 70g
小麦粉 100g
卵 2個
砂糖10g
くるみ 25g
ココア 大さじ1 + 1/2
完熟バナナ 1 + 1/2本
砂糖 25g
レモン汁 少々

- 1) バナナは1本を1cm角に切り、1/2本をつぶす。それぞれレモン汁少々を振っておく。
- 2) お鍋に砂糖25gを入れて火にかけ、とけてきたら角切りバナナを加え色づくまで炒める。
- 3) クルミを砕く。小麦粉をふるう。
- 4) 大きめのボウルでバターをクリーム状に練り、卵黄をひとつずつ入れてよく混ぜる。
- 5) くるみとココアパウダー、つぶしたバナナを加えて混ぜる。
- 6) 卵白に砂糖10gをいれ角が立つまでしっかりあわ立てる。
- 7) バターのボウルに、卵白を1/3ほど入れてしっかり混ぜる（泡は消えてもOK）
- 8) 小麦粉の半量を入れてしっかり混ぜる。
- 9) 残った卵白の半量を入れて泡を潰さないように混ぜる。
小麦粉をいれさっくり混ぜ、残りの卵白を入れてすくうようにして混ぜる。
- 10) 型に流し込み、170度で40分ほど焼く。