

## 黒糖バナナブレッド



### パウンド型1台分

小麦粉	120g
バター	60g
黒砂糖	70g
バナナ	1本
たまご	1個
ベーキングパウダー	小さじ1
プレーンヨーグルト	80g
くるみ	40g

- 1) 小麦粉・BPを合わせてふるっておきます。  
私はふるうのが面倒なのでボウルに入れて泡だて器でぐるぐるっと満遍なく混ぜるだけです。
- 2) バターを室温に戻してクリーム状に練り黒砂糖といれてしっかり混ぜたら溶き卵を入れて混ぜる。
- 3) ヨーグルトを入れて混ぜたら、粉とくるみを入れて混ぜる。
- 4) 型にいれ、180度で40分くらい焼く。串を刺して何もついてこなければ出来上がり。