

バナナチョコケーキ

《材料・分量》アルミカップ 24 個

バター	150g
きび砂糖	150g
卵 (Mサイズ)	3 個
薄力粉	160g
ベーキングパウダー	2g
バナナ	150g (正味)
チョコレート	50g

《作り方》

- ① しつおん室温に出しておいたバターをボールに入れ、クリーム状にする。きび砂糖を入れて良くすり混ぜる。
- ② 溶いた卵を数回に分けて加え混ぜる。
- ③ 一緒にふるった粉類を加え、細かく刻んだバナナ・チョコレートを入れて混ぜる。
- ④ アルミカップに流し、170℃のオーブンで20分位焼く

MEMO
