

華やかな食卓



バナナケーキ

バナナケーキは熱いうちでも、冷めたらでも美味しいです!

砂糖控えめだから、朝食にもぴったり♪



《材料》 20cm角皿

バナナ	500g	オリーブオイル	大さじ2
レモン	1/2個 (絞ってレモン汁大さじ1)	バニラエッセンス	1~2滴
小麦粉	150g	バターピーナッツ	大さじ3
ベーキングパウダー	小さじ1	アンズジャム	大さじ4
グラニュー糖	40g	飾り用バナナ	2~3本
卵	大3個 (早くから常温に置いておく)		
バター	70g		

- ① ケーキ型に、オイルかバターを塗り、小麦粉をはたいておく。(オープンシートを敷いておくのもよい)
- ② バナナはよく熟したのものを使う。包丁でたたいてつぶし、1cm幅ぐらいに切り、レモン汁をかけておく。
- ③ ピーナッツは粗く刻んでおく。小麦粉はふるう。
- ④ バターは、耐熱容器に入れて、電子レンジに入れて1分20~30秒加熱して溶かす。
- ⑤ オーブンを170℃に予熱する。
- ⑥ 卵をボウルに入れ、砂糖を加えてしっかり泡立てる。(爪楊枝を刺して倒れないぐらいまで泡立てるのが目安)
- ⑦ ⑥に小麦粉を半量入れて、泡が消えないようにかき混ぜ、混ざったところで後の半量を加えてなめらかになるように混ぜる。
- ⑧ バター、バナナ、刻んだピーナッツ、オリーブオイル、バニラエッセンスを加えて、さっくり混ぜる。
- ⑨ 型に流し、余分な気泡を取るために10cmくらい上から軽く落とし、オーブンに入れて、20~25分間焼く(串で刺してみても何もついてこなければよい)。
- ⑩ 焼きあがったら、アンズジャムに水少々を混ぜたものを塗る。



タナホバナナの方より普通のバナナより糖度が高くおいしい、「デリシャスバナナ」をご提供いただきました!

今回のお料理に合う伊賀の地酒は、大田酒造様の「半蔵の梅酒」です。すっきりとした甘さで飲みやすく、お菓子と合わせてもGood★

