



# バナナケーキ



## 材料(4人分)

- 18cmタルト型又は15cmパウンド型…1台分
- A ● よく熟れたバナナ3本くらい…240g(実の重量)
- 粉末の黒砂糖…24g(大さじ2)
- 卵(中玉)…1個 ● 片栗粉…10g(大さじ1)
- ヨーグルト…60cc(又は牛乳55cc、レモン5cc)
- ラム酒…小さじ1/2(なくともよい)
- B ● ココナッツサブレ…1パック
- カシューナッツ…20g ● レーズン…12g

**栄養量**  
 ・エネルギー……………277kcal ・脂 質……………9.0g ・食塩相当量……………0.4g  
 ・たんぱく質……………5.3g ・炭水化物……………44.8g

① 金属又はガラスの型の場合、内側にバター(分量外)を塗っておきます。



② 型の底に①の食材をしきつめます。



③ ④を全てミキサーに入れてよくかくはんし②の型に流します。



④ 180℃に予熱したオーブンで24分程焼きます。(すこしふくらんで固まったら焼き上がりです。タルト型は薄いのですこし早めに焼き上がりませす。) 好みでシナモンシュガーを振ってください。

