バナナケーキ

材料（４人分）		切り方
バター	16ｇ	
三温糖	20ｇ	
サラダ油	3ｇ	
卵	22ｇ	割りほぐす
牛乳	16ｇ	
★小麦粉	40ｇ	
★ベーキングパウダー	2.5ｇ	
バナナ	65ｇ	輪切り

作り方

【下準備】
- ★は、ふるっておく。
- バターは、室温に戻しておく。
- オーブンを１８０℃に余熱する。

① バターをマヨネーズ状に溶かし、材料をすべて混ぜ合わせる。

② 天板にシートをひき、①を流しいれ、１８０℃のオーブンで２０分～25分焼く。
（焼き時間はご家庭のオーブンによって調節してください。）