

チョコバナナパウンドケーキ



作りかた

1. 型にバター(分量外)を塗ってケーキ用型紙を敷く。
2. ボウルにバターを入れ、ハンドミキサーで白っぽくなるまでよくねり、砂糖を2回に分けて加え、よく混ぜ、バニラエッセンスを加えて混ぜる。
3. ②に卵を少しずつ加えクリーム状になるまでよく混ぜ、バナナとチョコレートを加えて木しゃもじで混ぜ合わせる。
4. ③にAを合わせてふるい入れ、ねらないようにして混ぜる。
5. 食品を入れずに **156 チョコバナナパウンドケーキ** で予熱する。
6. ④を型に入れ、型をかるく落として生地を詰め、生地の中央をくぼませて表面をならし、角皿に図のようにのせる。



7. 予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、⑥を**下段**に入れ、加熱する。

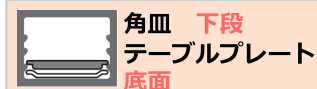
加熱の目安

予熱：約6分
加熱：約45分

1回に作れる分量

型1個分

使用付属品



カロリー

1736kcal

塩分

2.6g

※カロリーと塩分は1人分または1回に作れる分量の値です。
このレシピはMRO-W10A対応レシピです。

材料

19×8.5cm、高さ6cmの金属製パウンド型1個分

A 小麦粉(薄力粉)

100g

A ベーキングパウダー

小さじ1/2

砂糖

80g

バター(室温に戻す)

100g

卵(溶きほぐす)

2個

バニラエッセンス

少々

バナナ(きざむ)

1/2本

チョコレート(きざむ)

20g

チョコバナナパウンドケーキのコツ

バターはよくすり混ぜる

十分空気を含ませてクリーム状になるまでねり、砂糖のざらつきがなくなり、ふんわりするまでよくすり混ぜます。

型に入れて中央をくぼませる

中央は火の通りが悪いのでくぼませ、表面をならしてから加熱します。

焼き上げの途中で表面の焼き色が濃くなったときは

表面にアルミホイルをのせて、さらに焼きます。

焼き上がりは

竹ぐしで中心を刺してみ、何もついていなければ焼けています。

焼き上げ直後は

ケーキがまだ柔らかめでこわれやすいので、2~3分そのまま置き、紙ごと型から出してふきんをかけて冷まします。

手で焼くときは

オープン **予熱有** **1段** **180℃** で予熱します。予熱終了音が鳴ったら、やけどに注意して、角皿を**下段**に入れ **40~50分** で加熱します。