



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 **143 チョコバナナパウンドケーキ** で予熱する。
6. ⑥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、黒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	使用付属品	カロリー	塩分
予熱：約6分 加熱：約45分	黒皿 下段 テーブルプレート	1736kcal	2.6g
1回に作れる分量		※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。	
型1個分			

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て、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いの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めます。

手で焼くときは

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

関連するレシピ



パウンドケーキ(プレーン)