

バナナケーキ

スチームモード

ホットエアモード

コンビモード

合計加熱調理時間 約 **45** 分

[1人分：296kcal／食塩相当量：0.2 g]

しっとりとした仕上がり!!バターのコクとバナナの甘酸っぱさが絶妙なバランスです。



材料（20人分）

バター（常温に戻してポマード状にする）	300g
グラニュー糖	270g
卵（割りほぐす）	4個
バナナ：熟したもの（細かく刻む）	600g
＜材料a＞	
薄力粉（2回ふるう）	300g
アーモンドパウダー	100g
ベーキングパウダー	大さじ1

※掲載レシピはクックエブリオ専用のものとなります。

分量

20人分
（パウンド型 2本分）

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度	風量
1（ステップ1）	コンビ	40%	25分	170℃	—
1（ステップ2）	コンビ	0%	20分	170℃	—

下ごしらえ

- ・パウンド型にハケでバター（分量外）を塗り、オーブンシートを敷いて冷凍庫で冷やす。

作り方

1. ボールにバター、グラニュー糖を入れて混ぜ合わせ、卵を2～3回に分けて入れ、バナナを入れて混ぜ合わせる。
2. 別のボールに＜材料a＞を入れて混ぜ合わせ、1のボールに数回に分けて入れ、ダマがなくなるまで混ぜ合わせ、型に流し込む。
3. 20mmのホテルパン1枚に扉と平行になるように2を並べ、プログラムメニュー【設定1（ステップ1・2）】で予熱後、加熱する。
4. 加熱完了後、3のホテルパンを取り出し、粗熱を取ってブラストチラーで冷やす。



調理ポイント

- ◆バター、砂糖、卵をしっかり空気を加えながらよく混ぜ合わせる。
- ◆パウンドケーキ型の向きは型の広い面がスチコンの正面に来るように置く。
- ◆焼き色は【設定1（ステップ2）】の加熱時間で調節すること。