

バナナケーキ

合計加熱調理時間 約55分

[1人分：296kcal／食塩相当量：0.2g]

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 ミニ専用のものとなります。

*掲載レシピは2段で検証をおこなっています。

分量

20人分

(幅22×奥行9×高さ6cmのパウンド型 2台分)

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1 (ステップ1)	コンビ	40%	35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、オープ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。
- ◆焼き色は【設定1 (ステップ2)】の加熱時間で調節すること。