



# チョコバナナケーキ



## 【材料パウンド型1個分】



はくりきこ 薄力粉 100g

ココアパウダー 25g

アーモンドプードル 35g

さとう 砂糖 50g

ベーキングパウダー 小さじ1

しお 塩 1つまみ

ぎゅうにゅう 牛乳 65ml

しょくようあぶら 食用油 大さじ3

バナナ 1本

チョコレート 40g



B バナナ 1本(正味80g)



## 【作り方】

- 1 チョコレートは粗く刻む。オーブンを170℃に予熱する。
- 2 ボウルにAの薄力粉とココアパウダーを一緒にふるいにかけ、Aの残りの材料を加えてゴムベラで混ぜる。
- 3 別のボウルにBのバナナを入れてフォークで粗くつぶし、牛乳と食用油を加えて泡立て器でよく混ぜる。  
2のぼうるに3を入れ、ゴムベラで生地を底からすくって混ぜる。
- 4 粉けが少なくなったらチョコレートを入れ、粉けがなくなるまで切るように混ぜる。
- 5 パウンド型に生地の1/2量を入れ、バナナ1本を入れて残りの生地を入れる。
- 6 170℃のオーブンで35～40分焼く。
- 7 竹串を刺して生地がついてこなければOK。ケーキクーラーにのせて冷まし、完全に冷めたらお好みで生クリームなどでデコレーションして完成！