

## バナナケーキ



### 材 料 (卵2個分 15cm丸型)

- ・小麦粉 60g
- ・砂糖 40g
- ・卵 2個
- ・バター 40g
- ・バナナ 1本

※型がなければカップでもできます。

### 作 り 方

1. 小麦粉はふるい、卵は冷蔵庫から出しておきバターは溶かしておきます。  
バナナはフォークでつぶします。
2. 別々のボウルに卵を白身と卵黄に分けて入れます。
3. 卵黄に砂糖の1/3を入れ白っぽくなるまでよく混ぜ、バナナを入れます。
4. 卵白をよく泡立て、残りの砂糖を2～3回に分けて入れます。泡だて器を持ち上げて卵白がピンと立ち上がるまで泡立てます。
5. 3に4の1/3を加えよく混ぜ、残りの卵白を入れ軽く合わせます。そこに、小麦粉・バターを加え切るように混ぜます。  
型に流しいれ、底を2～3回たたきます。  
オーブン200度で5分・180度に落とし10分焼き、中心に竹串を刺して何もついてこなければできあがりです。ついてくると再度180度で5分ずつ焼いて様子を見ます。

