

バナナフレッド

材料 (23cm×13cm パウンド型 1個分)

ケーキ用マーガリン	100g	1本	(1本=100g)
砂糖	170g	1cup	
卵	2個		
バナナ	250cc	1cup	
牛乳	60cc	1/4cup	
バニラエッセンス	小さじ	1	
強力粉	300g	2cups	
重曹	小さじ	1	
塩	小さじ	1/2	
ナッツ(お好みで)	50g	1/2cup	

(* 1cup=250cc で計算)

作り方

1. オーブンを 180 度に温めておく
2. ボールに柔らかくしたマーガリンと砂糖を加え、よく混ぜる
3. 卵を 1 個ずつ割り入れ、混ぜる
4. バナナをフォークでつぶして加える
5. 牛乳とバニラエッセンスを加え、ふるった粉類を加えてハンドミキサーでよく混ぜる
6. 最後にナッツを入れて混ぜる
7. 60 分焼く