

バナナのやさしい甘さ



えごまの実のプチプチ食感をアクセントにバナナ、米粉、豆乳のやさしい甘さが口の中に広がります。えごまの実は焦がし過ぎると苦くなるので要注意。

19 | えごまとバナナの米粉ケーキ

材料 (直径18cm丸型1台分)

・えごまの実※	小さじ3
・米粉	120g
・卵	2個
・てんさい糖	60g
・米油	50g
・バナナ	小2本
・ベーキングパウダー	小さじ1

1. 卵を溶き、てんさい糖、米油を入れ、混ぜ合わせます。さらに米粉を入れて混ぜます。
2. ベーキングパウダー、バナナ2/3(みじん切り)、えごまの実小さじ2を入れさっくり混ぜ合わせ、型に入れます。
3. 型に入れた生地の上に、バナナ1/3(薄く輪切り)を飾ります。さらに、小さじ1のえごまの実を振りかけます。
4. あらかじめ180℃で余熱しておいたオーブンで、30分間焼きます。