

【食品ロス削減に向けた料理講座】

## バナナのパウンドケーキ

《材料》 18×8cm1台分

・バター	120g	・バナナ（黒いもの）	2本
・上白糖	100g	・チョコレート	50g
・卵	2個	・ラム酒	30g
・薄力粉	120g		
・ベーキングパウダー	3g	・ラム酒+シロップ	適量

《作り方》

1. バターは室温に戻しておく。オーブンを170℃～180℃に温めておく。バナナは適当に潰し、ラム酒を加えておく。チョコレートは小さく刻んでおく。薄力粉とベーキングパウダーは合わせてふるっておく。パウンド型に紙を敷いておく。
2. ボウルにバターを入れ、柔らかくなるまで練る。上白糖を加え、更に混ぜ合わせる。
3. 卵を加えて混ぜる。バナナ、チョコレートも加える。
4. 薄力粉、ベーキングパウダーも加え、サクサクと混ぜ、用意した型に流し込み、170～180℃のオーブンで焼き上げる。（約40分）
5. 焼き上がりにラムシロップを塗る。

