



バナナブレッド



2015.9.8 主催講座 「パティシエから学ぶ洋菓子づくり」 から

材料 マフィンカップ φ6cm・高さ5cm×5ヶ分

①	バター	30g	
	塩	1つまみ	
②	グラニュー糖	53g	
③	全卵	40g	
④	ハチミツ	30g	
⑤	薄力粉	53g	一緒に 振るう
	強力粉	53g	
	重曹	3g	
⑥	バナナ(正味)	190g	
⑦	くるみ	35g	



作り方

- ① ボールに①バター・塩を入れてホイッパーでクリーム状に混ぜる
- ② ①に②グラニュー糖を入れて混ぜる
- ③ ②に③全卵を3回に分けて加えて混ぜる
- ④ ③に④ハチミツを入れて混ぜる
- ⑤ ④に⑤薄力粉・強力粉・重曹を入れダマが消える位に混ぜる
- ⑥ ⑤に⑥バナナを入れてへらで混ぜる
- ⑦ ⑥に⑦くるみを入れてへらで混ぜる
- ⑧ ⑦をマフィンカップに絞り、オーブンで焼く
オーブン温度 180℃
時間 約30分

Recipe by Takahiko Takahashi