

リピートしちゃったバナナココアパウンドケーキ

以前作ってみたら美味しくて、子どもたちにまた作ってと言われました♡我が家で何度も作っているパウンドケーキです。今回はおからパウダーが家にあったので使いましたが、完熟のバナナと純ココアパウダーがあれば、あとの材料は多少変えたりしても作れると思います！（追記を参照して下さい。）

材料

バナナ 150 g 純ココアパウダー 25 g

A 砂糖 100 g

A 塩 ひとつまみ

A 卵 2 個

A 牛乳 40 g

A オリーブオイル 35 g

A バニラエッセンス あれば 3 滴

B 米粉 40 g

B おからパウダー 20 g

B オートミール 40 g

B ベーキングパウダー 5 g



作り方(15×7.2×6 cm のパウンド型を 2 つ使用)

- ① バナナの皮を剥きボウルに入れたらフォークで細かく潰す。
- ② ①に A の材料を全て入れ、ホイッパーでしっかり混ぜる。
- ③ ②に純ココアパウダーを入れ、さらにホイッパーでよく混ぜる。
- ④ ③に B の材料を全て入れ、粉っぽさが無くなるまでホイッパーで混ぜる。
- ⑤ オーブンを 160 度で予約を始めておく。パウンドケーキ型に④の生地を流し入れたら、10 センチ程の高さから型を落として生地の中の空気を抜く。
- ⑥ 160 度のオーブンで 40 分焼く。生地が綺麗に割れて仕上がるように、焼き始めて 10 分程度で一度オーブンを開け、生地の真ん中に竹串で切れ目を入れるとよい。
- ⑦ 粗熱を取り、型から外す。



追記

型から外したらすぐにでも食べられますが、ラップをして冷蔵庫で寝かしてから食べるとよりしっとりして美味しいです。材料については、米粉+おからパウダー+オートミールで 100 g にしていますが、全部小麦粉や全部米粉に置き換えてもできますよ。もしくは A の砂糖の量を減らして B のかわりにホットケーキミックスでも作れると思います。その日の気分、あるものでどうぞ♪