

モカバナナパウンドケーキ(18×9cm型1個分)

材料

バター	90g
砂糖	90g
卵(M)	2個
インスタントコーヒー	大さじ1と1/2
コーヒーリキュール	大さじ1
バナナ	80g
薄力粉	100g
ベーキングパウダー	小さじ1/2
くるみ	50g

イラストや写真など



作り方

- (1)ボウルにバターを入れて、クリーム状になるまで泡立て器で混ぜ、砂糖を3回くらいに分けて加え、白っぽくなるまで混ぜる。
- (2)卵をときほぐし、(1)に少しずつ加えながら混ぜる。
- (3)コーヒー液とバナナを加えて混ぜ合わせる。
- (4)(2)にベーキングパウダーと合わせた薄力粉を加えて、さっくりと切るように混ぜ、粉っぽさが少し残るくらいでくるみを入れて切るように混ぜ合わせる。
- (5)ダッチオーブン中火(180℃)で25分～35分くらい焼きます。竹串を刺してみても、生地が付いてくるようなら、さらに様子を見ながら焼く。
- (6)焼きあがったら取り出し、底網の上で冷ます。

ポイント

パウンド型にクッキングシートを敷いておく。又はバターを塗り、粉をまぶしておきます。
 バターと卵は室温に戻しておきます。
 薄力粉とベーキングパウダーを合わせて振るっておきます。
 ダッチオーブンの中に2cmの底あげをして、網を置き、蓋をして、豆炭を上18個、下18個のせ、中火(180℃)に予熱する。(底あげは、アルミホイルを2cmの高さに折って、輪を作り、その上に底網を載せる。)
 バナナはフォークなどで、ペーストにしておきます。
 1日置いてから食べた方が美味しいです。