

## ■材料

米粉	100g
バナナ	3本
砂糖	100g
バター	100g
卵	2個
生クリーム	100cc
パン粉	1カップ
重曹	小さじ2/3
ベーキングパウダー	小さじ1

## ■作り方

- ①ボウルにバターを入れて室温に戻し柔らかくしたら、砂糖を3回に分けて加えます。白くクリーム状になるまで、木べらですり混ぜます。
- ②①に卵を2～3回に分けて混ぜます。生クリームも少しずつ加えていきます。
- ③バナナ2本分をピューレ状にしたら②に加え、全体を均一に混ぜます。
- ④米粉、ベーキングパウダー、重曹はふるいにかけて、③に混ぜます。パン粉も加えてさっくりと混ぜます。
- ⑤残りのバナナ1本を1.5cm幅に輪切りにします。
- ⑥型に生地を半分入れ、刻んだバナナの半分を載せます。その上に残りの生地を流し、バナナを載せます。
- ⑦170℃に温めたオーブンで45～50分焼いてでき上がり。

女性部が  
教えます!

米粉で  
つくる

かんたん  
レシピ集

(鳥海支部)



米粉バナナブレッド