



# バナナチョコ マーブルケーキ

## 材料

(マフィン型 6 個)

バナナ…2 本

砂糖…120g

ミルクチョコレート…20g

A {  
バナナスターチ…35g  
コーンスターチ…大さじ 3  
ベーキングパウダー…5g  
シナモンパウダー…小さじ 1/2

卵…2 個

バター…大さじ 2

## 作り方

- ・ A の材料を混ぜておく。
  - ・ バターを常温に戻しておく。
  - ・ オーブンを 170℃に温めておく。
1. バナナをフォークで潰す。そこに合わせた A をふるい入れ、卵、バター、砂糖を混ぜ合わせる。
  2. チョコレートを湯せんにかけ、溶かしたら、1 の生地から少量とりわけ、混ぜ合わせチョコレート風味の生地をつくる。1 とチョコレート風味の生地をさっくり混ぜ合わせ、マーブル状の生地を作る。
  3. バター（分量外）を塗ったマフィン型に生地を流し入れる。
  4. 170℃に温めたオーブンで 18～20 分様子を見ながら焼く。竹串を刺して生地が付いてこなければ完成。