



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。