

## バナナブレッド レシピ

### 材料・容器

バウンド型	10cm(縦)x20cm(横)x9cm(高さ)
無塩バター	75g
卵	1個
薄力粉	225g
ベーキングパウダー	小さじ2
バナナ	300g (3本くらい)
砂糖	100g サトウキビ糖や三温糖など精製されていない方が合う ただし、普通のグラニュー糖でも良い。好みで選ぶ。
クルミ(粗く刻む)	50g
バナナリキュール	適量

### 手順

バウンド型の内面にバターを薄く塗る このバターは分量外  
小麦粉をバウンド型に入れ、内面に薄く小麦粉が付くようにする この小麦粉は分量外  
バターが冷たい場合は、電子レンジで軽く温めて柔らかくしておく。  
オーブンを180℃で予熱する  
薄力粉にベーキングパウダーを入れてよく混ぜておく  
クルミを粗く刻んでおく  
ボールにバターを入れて、砂糖を加えて、泡立て器でふわふわになるまですり混ぜる。  
割りほぐした卵を少しずつ加えて、よく混ぜる 3回くらいに分けて加える  
薄力粉とベーキングパウダーを混ぜたものを、振るいながら、  
ボールに入れ、ゴムべらでサクッと混ぜる。  
フォークでバナナを粗く潰し、ボールに入れる。  
粗く刻んだクルミも入れる。  
バナナリキュールを適量、上から振り入れる。  
以上を、ゴムべらでさっくり混ぜ合わせる  
型に流し入れ、中央をやや窪ませて、180℃のオーブンで55分焼く。  
竹串を刺してみて、種が付かなくなったら型から出し、網にとって冷やす。



完成！

### 出典

「イギリスのお菓子」  
北野 佐久子著  
CBSソニー出版