

しっとりバナナケーキ

しっとりふんわり、粉を全く使わずおからだけで焼いたとは思えません。

材料(直径 18cm のタルト型)

おから	……	200g
バナナ	……	2と1/2本
レモン汁	……	小さじ1
ベーキングパウダー	……	小さじ1
白味噌	……	大さじ1
砂糖	……	20g
はちみつ	……	20g
アーモンド	……	適量



作り方

- 1 ボウルにバナナ2本とレモン汁を入れて、フォークの背で、ねっとりなるまでバナナをつぶす。残りのバナナは飾り用に5mmくらいの厚さの輪切りにする。
- 2 つぶしたバナナにおから、ベーキングパウダー、白味噌、砂糖、はちみつを加えよく混ぜる。
- 3 型に流し入れ、バナナとアーモンドを飾る。
- 4 180℃に熱したオーブンで30分程度焼く。途中で表面がこげてきたら、ホイルをかぶせて焼く。

・バナナは完熟のものを使うとよいでしょう。