



## 北海道産小麦使用

# バナナのキャラメル パウンドケーキ

バナナの甘い風味を活かした、どなたにも好かれるパウンドケーキです。北海道産小麦のみで作られた『いざなみ』の特長であるしっとり感がソテーしたバナナとマッチします。お子様向けに作る時はラム酒を使わずにどうぞ。

## 【配 合】

### 《生地》

いざなみ(北海道産小麦使用薄力粉)	}	①粉類	185 g
アーモンドプードル			45 g
ベーキングパウダー			5 g
上白糖			140 g
全卵			230 g
無塩バター			130 g
ラム酒			20 g

### 《バナナソテー》

バナナ	4本	1) フライパンにバターを溶かしバナナに火を入れる
無塩バター	30 g	2) 焦げ目がついたら裏返す
ラム酒	50 g	3) ラム酒を加え水分を飛ばす

### 《キャラメル》

グラニュー糖	100 g	1) 半量のグラニュー糖を弱火で火にかける
生クリーム	100 g	2) 完全に溶けたら残りのグラニュー糖を溶かす
		3) カaramel色がついたら火を止め、温めた生クリームを入れ混ぜ合わせる。

**【工程】** ビーター使用

1. 予めふるった①粉類と上白糖を混ぜ合わせる
2. 全卵を加えミキシング
3. 溶かしたバター、続いてキャラメルを 100g 混ぜ合わせる
4. バナナソテー250g を軽くつぶしミキシングし、型に入れて焼成する

**【焼成】**

上火	170℃	時間 約40分
下火	170℃	

**【備考】**