

# バナナケーキ

材料	1人分	1/1ホテルパン8枚
小麦粉	1.32g	2,640g
ベーキングパウダー	1.18g	60g
三温糖	0.24g	1,480g
卵	0.35g	2,140g
無塩バター	1.5g	1,640g
バナナ	0.27g	40本

## 作り方

1. まず卵の半分を卵白と卵黄に分け、この卵白と三温糖300g程度を使用してメレンゲを作ります。この分量の場合、卵36個を使用するので18個分の卵白を使います。残りの卵黄はあとで使用するので、残った卵と混ぜます。
2. 常温に戻しておいたバターと、残りの三温糖を全て混ぜます。
3. 振るった小麦粉とBPを加え、少し攪拌します。
4. 混ぜ切る前に、フォーク等で潰したバナナとメレンゲを入れます。
5. ムラなく混ぜたら生地完成です。
6. クッキングシートを敷いた1/1ホテルパンに2200gずつ入れます。
7. 四隅にしっかり生地が入るように注意して生地を平らにならし、生地内の空気を抜きます。
8. 余熱したスチコンを使用し、180℃で20分焼いたら完成です。



←動画でご覧になりたい方はこちら