

女性部が教えます!

# 米粉でつくり かんたん レシピ集

(北平田支部)



## バナナケーキ

### ■材料（1本分）

米粉	225g
バナナ	3本
卵	2個
牛乳	175cc
ベーキングパウダー	小さじ3
砂糖	45g
サラダ油	100cc
レモン汁	少々
バニラエッセンス	少々

### ■作り方

- ①バナナは皮をむきフォークでつぶしたら、レモン汁をかけます。
- ②米粉とベーキングパウダーをよく混ぜておきます。
- ③ボウルに卵を入れ、泡立て器でほぐしたら、牛乳、砂糖、サラダ油の順に入れて混ぜます。
- ④①と②も入れて混ぜ、パウンド型に流します。予熱で温まった180℃のオーブンで、25分焼いたらできあがりです。

レシピのバックナンバーは当JAホームページで  
ご覧いただけます。