

バナナケーキ by Saeko Toyama

輪切りのバナナがポコポコと顔を出してる愛らしいケーキ。
生地も2層に分かれていて、ちょっと凝ったバナナケーキです。

材料（18cm1台分）

- ・バナナ 3本
- ・レーズン+ラム酒
- ・下の生地
- ・上の生地



<下の生地>

- ・バター 40g (1.5oz)
- ・砂糖 20g (0.7oz)
- ・全卵 1/2コ
- ・薄力粉 70g (2.5oz)

<上の生地>

- ・バター 60g (2.1oz)
- ・砂糖 70g (2.5oz)
- ・薄力粉 70g (2.5oz)
- ・全卵 1個
- ・牛乳 大さじ1
- ・バニラエッセンス 適量
- ・ベーキングパウダー 小さじ1/3

1. バナナを輪切りにしてレモン汁を振りかけておく。、レーズンも湯通しをしてペーパーで水分をふき取りラム酒を振りかけておく。
2. <下の生地のクッキー生地を作ります>
 1. バターを柔らかくすり混ぜ、そこに砂糖を入れて更にすり混ぜていく。
 2. 溶きほぐした全卵を少しずつ入れていき、薄力粉を入れて混ぜて冷蔵庫で休ませておく。
3. 30分位休ませたらパイ皿に敷き、そこにバナナの輪切りとレーズンをぱらぱらと置いておく。
4. <上の生地を作ります>
 1. バターを柔らかくホイップして、砂糖を入れて更にホイップしていく。
 2. 全卵と牛乳、バニラも入れていく。さらに薄力粉（BP）を入れて混ぜて上の生地の出来上がり。このバター生地を先程のパイ皿の上に山高く塗る。
5. 180℃（350F）のオーブンで15分さらに150℃（300F）で10分、合計25分位様子を見ながら焼く。