



クルミとバナナのカップケーキ

食数 1/1 ホテルパン 15個分 2/3 ホテルパン 10個分

材料	1/1 ホテルパン	2/3 ホテルパン
A 無塩バター(室温にもどす)	150g	100g
↳ 砂糖	150g	100g
卵	165g	110g
バナナ(1cm角切り)	200g	133g
B 薄力粉	270g	180g
↳ ベーキングパウダー	12g	8g
(Bは合わせて、ふるっておく)		
クルミ(ローストして刻む)	50g	33g



使用ホテルパン 20mm平型 (60φ×30H 紙カップ)

工程(使用機器)	調理手順
下処理	① ボールにAを入れ、白っぽくなるまですり混ぜ、溶き卵を少量ずつ加えて、よく混ぜ合わせます。 ①にBを加えて混ぜ、バナナ、クルミを加えて混ぜ合わせます。
加熱調理 (スチームコンベクション)	② 紙カップに①を入れ、加熱します。 ホット モード・調理温度170℃・調理時間15分・風量1 ← Concierje200 の場合 No.857 クルミとバナナのカップケーキ
盛付・提供	③ 粗熱をとり、提供します。