

バナノア



材料 (31cm × 9cm × 5.5cmのネリケン型と33cm × 8cm × 6.5cmのトヨ型各1本)

バター(醗酵バター)	450g	【バナナソテー】	
グラニュー糖	360g	バナナ	600g
全卵	450g	レモン汁	90g
ハチミツ	30g	バター	90g
牛乳	60g	グラニュー糖	90g
小麦粉	480g	ラム酒	少々
B. P	15g		
クルミ(ロースト)	240g		
ラム酒(ネグリタ)	150g		

<作り方>

バナナをソテーします

- 1 バナナはむいて両端を切り落とし、1～1.5cmの厚みに切ってボールに入れます。レモン汁をバナナに加え、よく合わせておきます。
- 2 フライパンを火にかけてバターをとかし、バナナを入れます。バナナの角が丸くなってきたら、砂糖を数回に分けて加えます。形が崩れないようにやさしくへらで混ぜながら、全体に透明感がでるまで煮ます。
- 3 ラム酒(キャップに2杯くらい)をふりかけ、軽く混ぜます。バットにあけてラップをし、冷やしておきます。

生地を作ります

- 1 柔かくしたバターと砂糖をボールに入れ、木の葉型をつけたミキサーにかけ、しっかりと混ぜ合わせます。小麦粉とB. Pは合わせてふるっておきます。
- 2 卵をほぐし、ハチミツを加えてホイッパーで合わせます。常温にもどしておいた牛乳を加え、しっかりとホイッパーで合わせます。
- 3 1に2を少しずつ加えていきます。水分が多いので分離した状態になりますが、粉類を少しずつ加えてつなげます。生地がつながったらミキサーからおろし、残りの粉を加えてさっくりと混ぜ合わせていきます。
- 4 ラム酒を加えます。お酒が強くない方が良ければ、フランベして加えると良いでしょう。
- 5 バターをぬって粉をはたいた型又はペーパーを敷いた型に生地を入れていきます。生地を入れ、側面にも生地がくるようにスプーンなどで持ち上げて真ん中を窪ませます。そこにフランベしたバナナとローストした粗めに刻んだクルミを入れます。(ちょうど真ん中にフィリングがくるように)上に生地を流して表面をならし、真ん中を少しへこませます。175～180℃位で約40分焼きます。
- 6 焼きあがったら1日置いて完全に冷まし、ピストレでチョコレートをふきかけ、好みの大きさにカットします。