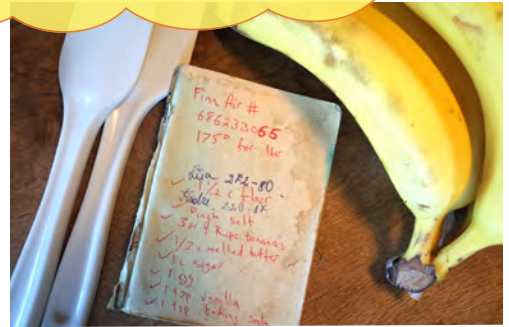


# ジャスティンのバナナブレッドレシピ Justin's Banana Bread Recipe



カナダ生まれ  
アメリカ育ち、  
世界を旅する  
アーティスト・ジャスティン  
によるお菓子作りレシピ。  
今回はグランマの味バナナブ  
レッドを紹介します。



**1.**  
Mix the wet ingredients  
(sugar, egg, melted butter,  
vanilla and old bananas)

ボールで"ウェットな材料"を  
よく混ぜる。砂糖、たまご、溶  
かしバター、バニラエッセンス、  
つぶしたバナナの順に加えて。

**2.**  
Mix the dry ingredients (flour,  
salt, baking soda)

別のボールで、"ドライな材料"  
をよく混ぜる。小麦粉、塩、  
ベーキングパウダー。



**3.**  
Slowly combine the  
dry into the wet.

ウェットのボールに、  
少しずつドライな材  
料を混ぜていく。



**4.**  
Pour into loaf pans and bake  
at 175C for 1 hour.

混ぜた材料をローフパンに入れ  
て、オーブン 175°Cで1時間焼く。



**5.**  
Cool on a rack, then remove  
from pan and slice to serve.  
Serve warm with a smear of  
butter.

ラックの上で少し冷ましたら、  
ローフパンから出してスライ  
スする。バターを塗って、召  
し上がり♪

## Ingredients 材料

- 3-4 ripe bananas 熟したバナナ 3~4本
- 1/3 cup melted butter バター 1/3カップ
- 1 cup sugar 砂糖 1カップ
- 1 egg たまご 1コ
- 1 tsp vanilla バニラエッセンス 小さじ1
- 1 tsp baking soda ベーキングパウダー 小さじ1
- Pinch of salt 塩ひとつまみ
- 1 1/2 cups of flour 小麦粉 1と1/2 カップ

## Cooking tools 道具

- 2 large mixing bowl, spatula or spoon,
- 4x8 inch loaf pan, Oven
- ボール2つ、木のスプーンかへら、  
ローフパン (四角いケーキ型)、オーブン



## Justin's point!

ドライの材料とウェットの材料を  
別々のボールで混ぜるのがポイント!  
カップはどんな大きさでも OK♪