

How To Make

CHOCO CHIP BANANA BREAD

So simple and delicious!



[INGREDIENTS]

2 bananas
6 tablespoons melted butter
½ cup brown sugar
1 egg
½ teaspoon vanilla syrup
1 ½ cups all purpose flour
½ teaspoon baking soda
½ cup choco-chips
¼ cup chopped walnuts

[材料]

バナナ 2本
溶かしたバター 大さじ6
三温糖（さとう） ½カップ
たまご 1こ
バニラエッセンス 小さじ½
薄力粉 1と½カップ
ベーキングパウダー 小さじ½
チョコチップ ½カップ
くるみ（砕いたもの） ¼カップ

- (1) Mash 2 ripe bananas (バナナをつぶす)
- (2) Add brown sugar, beaten egg, vanilla syrup, all purpose flour, choco-chips, chopped walnuts.
(材料を順番に (①さとう②たまご③バニラエッセンス④薄力粉⑤チョコチップ⑥くるみ) バナナと混ぜ、生地を作る)
- (3) Put little oil in the mold and put the mixture into the mold. (焼き型に油をぬり、生地を入れる)
- (4) Use ¼ cup choco-chips as topping. (1/4カップ残しておいたチョコチップを生地の上にかざる)
- (5) Put in the oven at 180 degrees Celsius for 40-50 minutes.(180℃に予熱をしたオーブンで約50分焼く)