

Banana Bread

Bake at 350°F(180°C) for 1 hour 20 minutes or until the center is done

- 2 cups flour
- 1/2 teaspoon baking soda
- 1/2 teaspoon baking powder
- 1/2 teaspoon salt
- 1 stick butter(=1/2 cup butter) softened
- 1 cup sugar
- 2 eggs
- 3 bananas mashed
- 1/2 chopped walnuts
- 1/2 cup raisins or blueberry (optional)

* 굽는 시간을 1시간 20분 해 놓았지만, 그것은 큰 로프팬 일 경우이고, 작은 로프팬 일 경우 시간을 짧게 조절 해야 하고, 다 굽혔는지 확인은 요지로 빵 중간에 찔러 봤을 경우, 반죽이 묻어나지 않으면 다 굽혔다.

- * 볼에 마른 것(밀가루, 소금, 베이킹 파우더, 베이킹 소다)들을 체쳐 놓는다.
- * 볼에 소프트하게 한 버터랑 설탕을 넣고 섞어준 다음 계란을 넣어 섞는다.
- * 볼에 바나나를 으깨서 둔다 (이때 바나나는 아주 많이 무른 것 사용, 껍질이 검게 변한 것이 오히려 좋다)
- * 버터랑 설탕, 계란을 섞어놓은 볼에 체쳐 놓은 것들을 넣어 잘 섞어준다.
- * 거기에 으깬 바나나를 넣어 잘 섞어준다.
- * 블루베리나 건포도, 호두를 넣어 섞어 준다.
- * 오븐에서 꺼내서 파우더 슈가를 케익 위에 뿌려 준다.

*바나나가 없을 경우, 당근을 채칼로 갈아 3 cups을 넣어줘도 된다.