

おかずケーキ



材料(一人分)………

- ★ホットケーキミックス 38g
- ★ステップミルク 25ml
- ★卵 12g (1/4個)
- ★オリーブオイル 3g
- ほうれん草 20g
- しめじ 13g (1/4個)
- ウィンナー 18g (約1本)
- コンソメ 1.3g

作り方………

- ①ほうれん草は茹でてざく切り、ウィンナーは輪切り、しめじは石づきを取り、食べやすい大きさに切る
- ②★をボールに入れ、混ぜる
- ③②に①を加え、コンソメを入れて混ぜる
- ④出来た生地を型に入れる(型の2/3ぐらいまで)
- ⑤180～200℃のオーブン又はオーブントースターで15分焼いたら完成

レシピポイント………

混ぜる作業が主なので、お子様と一緒に作れます。ホットケーキミックスを使っているので、ほんのり甘く、お子様も食べやすいレシピです★

