

野菜のケーキサクレ



《材料 4人分》

- ホットケーキミックス 100g
- 絹こし豆腐 60g
- 豆乳 25cc
- 人参 20g
- かぼちゃ 35g
- ベーコン 40g
- サラダ油 35cc
- マヨネーズ 15g
- 塩こしょう 少々

《作り方》

- ① 人参、かぼちゃは1cm角に切りゆでる。ベーコンも1cm角に切る。
- ② ボウルに豆腐、豆乳、サラダ油、マヨネーズ、塩こしょうを入れてよく混ぜる

③ ②にホットケーキミックスを加えてよく混ぜる。

④ ③に①を加えさっくり混ぜ合わせる。

⑤ 容器の8分目まで生地を入れて180℃のオーブンで15分～20分焼く。

※ケーキサレとはフランス発祥の甘くない総菜系のケーキの事です。