

## 親子でつくろう！ ホットケーキミックスでつくるケーキサレ

### 材料 (大人4人分)

#### 生地

ホットケーキミックス	150g
卵	55g (1個)
牛乳(又は豆乳)	100g
粉チーズ	15g
マヨネーズ(又は油)	10g

#### 具材 (お好きな具材とお好みの量で)

ベーコン	20g(薄切り1枚)
ほうれん草	200g(1束)
玉ねぎ	100g(1/2個)
油	4g(小さじ1)
塩・こしょう	少々
プチトマト	50g(5個)

### 作り方

- ① トッピングの具材をお好みのサイズに切っておく。  
(※ベーコンは短冊切り、ほうれん草は茹でてしっかり水気を絞り3cm長さに切る。玉ねぎはスライス、プチトマトは半分に切る。)
- ② フライパンに油を入れ、ベーコン、茹でたほうれん草、玉ねぎを炒め、塩コショウで味付けをする。
- ③ パウンドケーキ型に、型のサイズに合わせたクッキングシートを敷き、少量の油を塗っておく。オーブンを180℃に予熱する。
- ④ ボウルに卵・牛乳・粉チーズ・マヨネーズを混ぜ合わせ、ホットケーキミックスを入れて粉っぽさがなくなるまで混ぜ合わせる。
- ⑤ ④の生地に②の炒めた具材とプチトマトを混ぜ合わせる。
- ⑥ パウンド型に⑤を流し入れ、180℃のオーブンで30～35分焼き、真ん中に竹串を刺して生地がついてこなければ完成！



### \*レシピについて\*

フランス生まれのお惣菜ケーキ。見た目も華やかで食欲もそそり、お野菜が苦手なお子さんでもホットケーキミックスのほのかな甘さで食べやすいです。具材は残り物のおかずを入れてもOK！パウンド型がお家になかったら耐熱のお弁当カップを代用してください。