

おうちdeクッキング

# かんたんケーキサレ

〜つくり方〜

荒川区 ひろば館

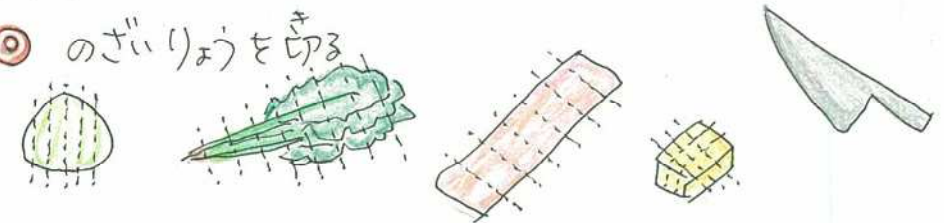
〜ざいりょう〜

- ★ ホットケーキミックス ... 200g (1袋)
- ★ たまご ... 1こ
- ★ 豆乳 (牛乳) ... 100cc
- ★ マヨネーズ ... 大さじ2
- ★ しお ... ひとつまみ
- ほうれん草 ... 2株
- 玉ねぎ (小) ... 1/2
- ベーコン ... 5まい
- ベビーチーズ ... 4こ
- ハーブソルト
- オリーブオイル
- とろけるチーズ
- パルメザンチーズ

てきりお  
適量

あらわ  
粗熱  
とれたら、スライスして  
召しあがれ

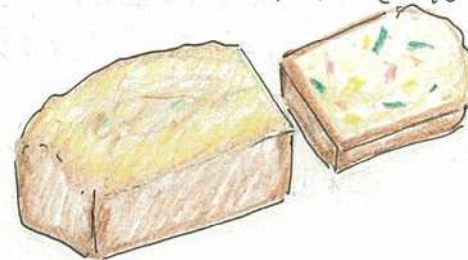
- ① ① のざいりょうを切る
- ② 切ったほうれん草, 玉ねぎ  
ベーコンをオリーブオイルでいため。  
ハーブソルトであじっけする



- ③ ボウルに★のざいりょうを  
いれ、まぜる



- ④ ③に②と①のチーズをいれ、へらでまぜあわせる
- ⑤ クッキングシートをしいたパウンド型に④を流し入れ、  
お好みで生地の上にとろけるチーズやパルメザンチーズをふる。
- ⑥ 180℃に予熱したオーブンで40分焼いて、できあがり。



具材はパプリカや  
アスパラガス, 火腿, ソセージなど  
おうちにあるものでもいいよ!