

スイーツの部 優秀賞

作品名：小松菜のケーキサレ

材料

①ホットケーキミックス	175g
②絹豆腐	200g
③卵	1個
④牛乳	100cc
⑤小松菜	2株
⑥厚切りベーコン	1枚
⑦むき栗	10粒程度
⑧お菓子細切りポテト（濃厚コンソメ味）	15g
⑨とろけるチーズ	適量
⑩塩・こしょう	適量
⑪鶏がら（顆粒）	小さじ1

調理方法

- ①オーブンを160℃に予熱する。
- ②小松菜は2cm、厚切りベーコンは1cm、むき栗は1/4程度に切る。
- ③ボウルに絹豆腐を入れ、滑らかになるまで混ぜる。
- ④③に卵、牛乳、ホットケーキミックス、塩・こしょう、鶏がらを加え混ぜる。
- ⑤④に②を入れ、更に細切りポテトを混ぜ合わせる。
- ⑥⑤をパウンドケーキ型に平らに入れる。
- ⑦⑥の上にとろけるチーズを乗せる。
- ⑧温めておいたオーブン（160度）で約25分焼き、出来上がり。