

ニンジンベビーカステラ



材料(25個分)

すりおろしたニンジン	…	100g
卵	…	1個
牛乳	…	40cc
ホットケーキミックス	…	150g
プロセスチーズ	…	適量
米油	…	適量

作り方

- 1) ニンジンの皮を剥いてすりおろし、少し水気を取る。
- 2) 卵と牛乳を混ぜ、ホットケーキミックスをふるいながら加えてさらに混ぜる。①を半量ずつ加えて混ぜる。
- 3) プロセスチーズを5mmの角切りにする。
- 4) たこ焼き器を熱し、米油を引く。生地を流し入れ、③を入れる。焼き色がついてきたら竹串を使って回しながら形を整える。竹串を刺して、生地がついてこなければできあがり♪

ワンポイント!

チーズの代わりにリンゴやレーズンを入れても美味しいよ♪



JAこうか
旬のレシピ集

<http://ja-kouka.shinobi.or.jp/food/recipe/>

他のレシピはこちら!!

