


<div>野菜と大豆のケーキサレ</div>	<div>ペンネーム</div> <div>みんなのばあさん</div>
<div>材料（2人分）</div> <ul style="list-style-type: none"> ・ホットケーキミックス…150g ・牛乳…100ml ・卵 … 1 個 具材 <ul style="list-style-type: none"> co・op大豆ドライパック…1 袋（60g） ウィンナー… 2 ～ 3 本 co・op北海道の野菜ミックスたまねぎ入り （コーン・にんじん・いんげん・たまねぎ）…お好み ・ビザ用チーズ…お好み 	
作り方	
① ホットケーキミックスに牛乳と卵を入れて混ぜる。	
② ①に具材を入れて混ぜ、ケーキ型に流し入れる。 （ウィンナーはお好みの大きさにカットする。）	
③ ビザ用チーズをかけて、180度のオーブンで25分焼いたら完成！	
<p>孫のおやつにつくり始めたのがこのケーキサレ。おやつでもたっぷり栄養をとってほしいというばあばの思いから、お野菜ケーキが出来上がりました。</p> <p>とても簡単で時間がない時でも、混ぜて焼くだけなので子どもだけでも作ることができておすすめです。</p> <p>子どもたちは作るのも楽しいし、野菜がたくさん入ってるとは思えない食いつきでたくさん食べてくれます。</p> <p>甘すぎないのでおやつだけでなく、食事の一品にもなと思います。</p>	