

野菜と大豆のケーキサレ	パンネーム みんなのばあばさん
材料（2人分）	
<ul style="list-style-type: none"> <li>・ホットケーキミックス…150g</li> <li>・牛乳…100ml</li> <li>・卵 … 1個</li> </ul> <p>具 <span style="border-left: 1px solid black; padding-left: 10px;">co·op大豆ドライパック…1袋 (60g)</span></p> <p>材 <span style="border-left: 1px solid black; padding-left: 10px;">ウインナー…2～3本</span></p> <p>材 <span style="border-left: 1px solid black; padding-left: 10px;">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</span></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ピザ用チーズ…お好み</li> </ul>	
作り方	
<p>① ホットケーキミックスに牛乳と卵を入れて混ぜる。</p> <p>② ①に具材を入れて混ぜ、ケーキ型に流し入れる。 (ウインナーはお好みの大きさにカットする。)</p> <p>③ ピ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>	
<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ます。</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、食事の一品にもなると思います。</p>	