

卵乳小麦不使用 ケーキサシ

フランス発祥の
惣菜系ケーキです。



【材料】 18cmパウンドケーキ型

- ・米粉ホットケーキミックス 200g
- ・卵不使用マヨネーズ 大さじ2
- ・無調整豆乳 100cc
- ・卵乳不使用ベーコン 40g
- ・お好みの野菜 100g程度
- ・サラダ油 大さじ1
- ・塩 小さじ1
- ・こしょう 少々
- ・豆乳チーズ 20g



今回は、赤パプリカ、とうもろこし、ブロッコリー、玉ねぎをいれました！

【作り方】

- ①野菜、ベーコンは1cm角程度に切る。
- ②フライパンで油を熱し、①を入れ、野菜がしんなりするまで炒める。
- ③オーブンを180℃に予熱する。
- ④ホットケーキミックスに卵不使用マヨネーズ、無調整豆乳、豆乳チーズ、①、塩、こしょうを入れて粉っぽさがなくなるまで、よく混ぜる。
- ⑤④を型に流し入れ、180℃20分焼いたら完成！