

## ケーキサレ

(材 料) 野菜	300g
玉ねぎ、じゃが芋、人参、かぼちゃ (野菜のまるごと煮を使用) ブロッコリー、しめじ など	
ベーコン	30g
チーズ	50g

## 乳幼児を持つ母の集まり

薄力粉	150g
BP	小さじ1
卵1個	大さじ2~3
牛乳	100 cc
油	50 cc
砂糖	大さじ1
塩	小さじ1/2

### (作り方)

- ① 野菜は1cmの角切りか、つぶして食べやすい大きさにする。
- ② ボウルに卵、牛乳、油、砂糖、塩を入れて、よく混ぜる。薄力粉、BPを合わせて、ボウルの中に、振るいながら入れて、よく混ぜて、生地をつくり、野菜、ベーコン、チーズも入れる。
- ③ トレーにペーパーを敷いて、種を流し、オーブンで20分加熱する。  
パウンド型なら加熱40分。

2017. 7月