

♪れんこんのケーキサレ♪



材料 (パウンドケーキ型 18 cm)	
小麦粉	1 2 0 g
ベーキングパウダー	6 g
卵	2コ分
牛乳	8 4 g
オリーブオイル	3 6 g
ベーコン	8 4 g
れんこん	1 8 0 g
ピザ用チーズ	6 0 g

(作り方)

- ① ボウルに卵と牛乳とオリーブオイルを入れて混ぜる。
- ② 小麦粉とベーキングパウダーを合わせて①に入れて混ぜる。
- ③ ベーコンは細切り、れんこんはみじん切りにして②に入れる。
- ④ 型に流し入れ、上にピザ用チーズをのせて180℃のオーブンで40分焼く。

「ケーキサレ」とは、フランス料理だ。塩味のきいた
甘たいケーキのこぼれ キュッシュに近いイメージ。
あたたかいおかず。 おつまみにも Good ♪

