

明治
ケーキ
マーガリン

パンお菓子作りに!

明治社員のとっておき!レシピ

野菜たっぷりケーキサレ



材料 19cm長さのパウンド型1台分

薄力粉…70g、ベーキングパウダー…小さじ1、卵…2個、牛乳…60ml、
明治ケーキマーガリン…100g、ベーコン…3枚、玉ねぎ…1/2個、ミックスベジタブル…50g、
じゃがいも…1個、粉チーズ…大さじ3、塩…小さじ1/2、こしょう…少々

下準備

パウンド型にクッキングシートを敷いておく。オーブンを180℃に予熱しておく。
粉類(薄力粉、ベーキングパウダー)は合わせてふるっておく。
明治ケーキマーガリンは室温にもどしておく。
ベーコンはタテ半分に切ってから1cm幅に切る。
玉ねぎとじゃがいもはそれぞれ1cm角に切り、じゃがいもは水にさらしておく。卵は溶いておく。

作り方

- [1] 熱したフライパンにベーコンを入れ炒め、脂が出てきたら、玉ねぎ、水をきったじゃがいも、ミックスベジタブルを炒め、塩、こしょうで味つけし、粗熱をとる。
- [2] ボウルに明治ケーキマーガリンを入れ、泡立て器でよく混ぜる。溶き卵と牛乳をそれぞれ少しずつ加え、すり混ぜ、さらに粉チーズを加えて混ぜる。
- [3] 2に粉類を入れ、切るようにして混ぜる。
- [4] 3に1の粗熱をとった野菜を混ぜ、型に流し、空気を抜く。
- [5] 4を180℃のオーブンで40分程度焼く。
- [6] 型からはずし、粗熱がとれたら食べやすい大きさに切り分ける。