

さくら草の給食レシピ

小松菜のカップケーキ

さいたま市産の小松菜を使ったカップケーキです。
ゆでた小松菜をミキサーにかけると、生地になじんでたべやすいです。



<材 料> 4人分

- | | |
|--------------------|-----------------|
| ・ホットケーキミックス・・・100g | ・バター・・・・・・・・40g |
| ・砂糖・・・・・・・・・・20g | ・鶏卵・・・・・・・・1個 |
| ・小松菜・・・・・・・・・・100g | ・牛乳・・・・・・・・25ml |
| ・マフィンカップ（中）・・・・4個 | |

<作り方>

- ① 小松菜をゆでてしっかり絞る。ミキサーにかけてペースト状にする。
- ② バターを溶かす。
- ③ ボールに鶏卵入れて割りほぐし、砂糖、溶かしバター、牛乳、小松菜を入れてよく混ぜ合わせる。
- ④ ホットケーキミックスを加え、混ぜ合わせる。
- ⑤ カップに入れて180℃で15分焼く。

