

北海道ホットケーキミックスを使ったレシピ

ベジパン

ホットケーキの甘さと、イタリアンな感じがマッチしています。

◆材料(約φ15cm型 4個分)

材料	分量
北海道ホットケーキミックス	200g(1袋)
卵	1個(Mサイズ)
牛乳	150g
塩	適量
コショウ	適量
キャベツ	1/4個
トマト	1個
トッピング用 オリーブオイル	適量
トッピング用 塩・コショウ	各適量

◆出来あがりイメージ



◆準備

1. オーブンを200℃に余熱する
2. ケーキ型を使用する場合は中に紙を敷く

◆作り方

1. 野菜以外の材料を混ぜ合せ、5分程度寝かせます ※通常のホットケーキを焼く時と同じ
 2. 生地を寝かせている間にキャベツを4つにスライス、トマトも8枚にスライス
 3. 1で寝かせた生地を100gずつ型に流し込み、その上にキャベツ、トマトをのせます
 4. 200℃に熱したオーブンで約15分。焼きが足りないようであれば180℃で5分程度追加
 5. 焼きあがったら、オリーブオイルを全体に回しかけ、その上にお好みの塩やコショウ、ハーブ類を振りかける
- ※1の生地の段階でごぼうやレンコンなどシャキシャキした食感のものを入れてもOK！（火は通して置いてください）
- ※トッピングの野菜はお好みで変更可能、その際に生地に入れる塩・コショウの量は適宜変更するとおいしくなります！