きのこと栗のケークサレ



調理時間　約50分
カロリー　3684kcal(1台分)

材料　(ダッチオーブン1台分)

サラダ油	100g
粉チーズ	40g
シメジ	100g
マッシュルーム	100g
甘栗(むいたもの)	100g
(A)	
薄力粉	100g
ベーキングパウダー	4g
卵	2個
塩	4g

作り方

1. シメジは小房に分け、マッシュルームはスライスにする。
2. ボウルにAを混ぜ合わせ、サラダ油を少しずつ混ぜながら入れ、粉チーズも加える。
3. (2)に(1)と甘栗を混ぜ合わせる。
4. ダッチオーブンにオーブンシートを敷き、(4)を流入れて蓋をしてグリルに入れる。
5. パン/ケーキモード強めを選択し、タイマーを20分に設定して点火する。消火後そのままグリルの中で20分余熱する。

旬の素材を生かした風味豊かなケークサレです。