ニンジンの蒸しケーキ



調理時間	約35分
カロリー	1519kcal

材料	(1台分)
おろしニンジン	200g
ホットケーキミックス	300g
牛乳	160ml
オリーブ油	大さじ2
塩	少々

作り方

1. ボウルにおろしニンジンとホットケーキミックスを入れてよく混ぜ合わせる。さらに牛乳、オリーブ油、塩を加えて混ぜる。
2. ココットダッチオーブンにオーブンシートを敷いて①を流し込み、平らにする。蓋をしてグリルに入れる。
3. 「ココットダッチオーブン『パウンドケーキ』」を選択し、点火する。手動の場合はココットダッチオーブン「ケーキ／パン［強］」を選択し、タイマーを18分に設定して点火する。消火後、そのままグリルの中で12分余熱する。
4. ココットダッチオーブンから取り出し、粗熱をとる。

手早くできて、子どもも喜ぶ野菜のおやつ。