

ほいくえん 人気メニューレシピ

よもぎケーキ



- 《材料》1人分
- *よもぎ(ペースト)・・・10g
 - *小豆甘納豆・・・10g
 - *ホットケーキミックス・・・30g
 - *砂糖・・・10g
 - *バター・・・5g
 - *たまご・・・5g
 - *牛乳・・・10g

よもぎは重曹
を入れ軟らか
く茹で、ミキ
サーにかけペ
ースト状にす
る

【作り方】

- ① バターをレンジに入れチンして溶かしバターにする。卵は割り、ほぐす。
- ② ホットケーキミックスに牛乳、砂糖、小豆甘納豆、よもぎ(ペースト)①をいれ混ぜ合わせる。
- ③ 焼き型にクッキングシートを敷き②を流し入れ180度に温めたオーブンで40分焼く。



ほいくえん 人気メニューレシピ

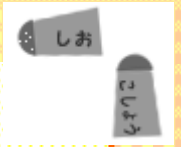


アイトマトテー



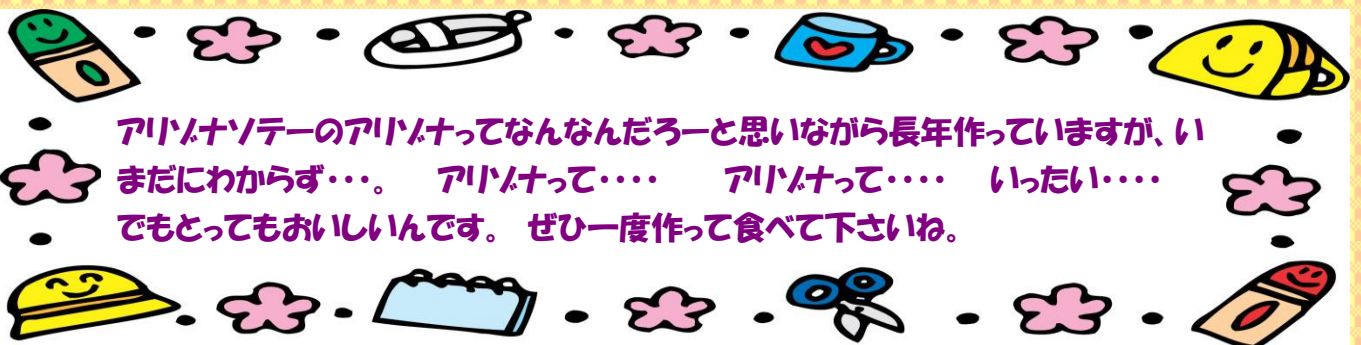
《材料》1人分

- * 豚肩ロース……40g
- * ケチャップ……5g
- * しょうゆ……2g
- * にんにく……0.2g
- * しょうが……0.2g
- * たまねぎ……3g
- * 油……適量



【作り方】

- ① にんにく、しょうが、玉葱をすりおろす。
- ② ボウルに①とケチャップ、しょうゆを入れ混ぜ豚肩ロースを30分漬け込む。
- ③ 油をしいたフライパンで、火が通るまで焼く。



アイトマトテーのアイトマトってなんなんだろーと思いつつながら長年作っていますが、いまだにわからず…。アイトマトって…。アイトマトって…。いったい…。でもとってもおいしいんです。ぜひ一度作って食べて下さいね。