

# ケーキサシ

【材料 パウンド型1台分】

- 牛乳 50ml ●サラダ油 70ml ●卵 2個 ●薄力粉 100g ●ベーキングパウダー 小さじ1/2
- 粉チーズ 50g ●カレー粉 小さじ1/4 ●塩 小さじ1/4 ●かぼちゃ 70g
- にんじん1/2本 (50g) ●ブロッコリー100g ●ウィンナー 1本 ●ミニトマト 6個

【作り方】

1. かぼちゃは7mmの厚さのいちょう切り、にんじんは5mm幅の半月切り、ブロッコリーは小房に分け、2～3分ゆでる。
2. ウィンナーは薄く輪切りにする。
3. パウンド型にオーブンシートを敷いておく。オーブンは180℃に予熱する。
4. 計量カップに牛乳・サラダ油・卵の順に入れ、箸で卵をほぐしながら混ぜる。
5. ボウルに薄力粉とベーキングパウダーを合わせてふるいに入れ、粉チーズ・カレー粉・塩を加える。
6. 4を加えながら、ざっくり混ぜる。
7. 型に流しいれ、表面をゴムベラで平らにならす。かぼちゃ・にんじん・ブロッコリー・ミニトマトを押入れ、最後に薄切りしたウィンナーを上にも並べる。カレー粉を振り、オーブンで30～35分焼く。