

シチューに
夢中♡

ツインズカップケーキ



※写真はイメージです。

材料 (6人分)

- ホットケーキミックス
..... 120g×2
- 卵 2個
- 牛乳..... 40ml×2
- 水 280ml×2
- 北海道シチュー〈クリーム〉
..... 1/4箱
- 北海道ブラウンシチュー
..... 1/4箱

- 【クリーム】
- にんじん 60g
- グリーンピース(冷凍) .. 20g
- コーン..... 20g
- ベーコン(スライス) 40g
- 【ブラウン】
- ブロッコリー(冷凍) 80g
- グリーンピース(冷凍) .. 20g
- コーン..... 20g
- ピザ用チーズ 40g

作り方

♡ 見た目もかわいいお手軽
ハッピーレシピ♪ホットケーキミックスで
簡単にできます!

- 準備 オーブンを190℃に予熱する。
- ① 鍋を2つ用意し、それぞれに牛乳と水を入れて火にかける。沸騰直前で火を止め、それぞれの鍋にルウを割り入れて溶かし、冷ましておく。
 - ② にんじんは型抜きし、余った部分は小さく切る。お湯(分量外)を沸かし、にんじんをやわらかくなるまで茹でてザルにあげ、冷凍野菜はさっと茹でる。ベーコンは1cmの色紙切りにする。
 - ③ ①のそれぞれの鍋に卵を入れて混ぜ合わせ、ホットケーキミックスを加えてさらに混ぜ合わせる。【クリーム】には刻んだにんじん、グリーンピース、コーン、ベーコンを加え、【ブラウン】にはブロッコリー、グリーンピース、コーンを加え、軽く混ぜる。
 - ④ カップにそれぞれの生地を流し込み、【クリーム】には型抜きしたにんじん、【ブラウン】にはピザ用チーズとブロッコリーをのせる。焦げないようにアルミホイルでカップにやさしく蓋をする。
 - ⑤ 予熱したオーブン(190℃)で35分焼く。

