



トマトマドレーヌ



**野菜嫌いのお子さんでも、
食べられること間違いなし！**

角切りにしたフレッシュなトマトを加えて、控えめな甘さです。船橋では、西船橋、大穴地区で栽培（生産）されています。



材料(4人分)

・ ホットケーキミックス	100 g
・ 豆乳	1/4カップ (50 cc)
・ 砂糖	大さじ3 (27 g)
・ オリーブ油	大さじ2 (24 g)
・ トマト (1 cm角切り)	1/2個 (70 g)
・ チーズ (1 cm角切り)	30 g
・ マドレーヌカップ	4個

手順

- ①豆乳、砂糖、オリーブ油を混ぜる。
- ②①にホットケーキミックスを加え、さっくりと混ぜる。
- ③②の中にチーズとトマトを少しずつ加え、混ぜる。
- ④③をマドレーヌカップに入れて、180℃に予熱したオーブンで20分程度焼く。

ホットケーキミックスを使用しているので、粉をふるう必要もなく、すぐに作れる手軽さです♪