

～「きんぴらごぼう」のリメイクレシピ～

きんぴらごぼうのマドレーヌ



材料 (6個分)

きんぴらごぼう……………80g ココア(無糖)……大さじ3
無塩バター……………80g 卵……………2個
ホットケーキミックス……100g グラニュー糖……50g

作り方

- ① オーブンを180℃に予熱しておく。
- ② きんぴらごぼうは刻む。
- ③ 無塩バターは電子レンジで加熱し溶かしておく。
- ④ ボウルにホットケーキミックスとココアをふるい合わせておく。
- ⑤ ④に③、卵、グラニュー糖を入れてよく混ぜ合わせた後、②を加えてよく混ぜる。
- ⑥ 型に⑤を入れて、オーブンで20分焼く。

ひとくちメモ

- 野菜嫌いな子どものおやつにぴったりのレシピ。
- 型に薄いアルミカップを使う場合は、2～3枚重ねると形が崩れずきれいな形に焼き上がる。

たるるポイント!



- リメイクのバリエーションが増えるアイデアだね!
- ココアを入れることで、きんぴらごぼうが入っ
ていても色合いが自然だね。