

ダッチ
オープン
機能

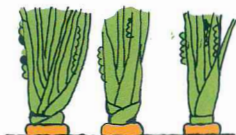
～手早くできて、子どもも喜ぶ野菜のおやつ～

ニンジンの蒸しケーキ



材料
(1台分)

おろしニンジン…200g
オリーブ油…大さじ2
ホットケーキミックス…300g
塩…少々
牛乳…160ml



にんじんだもり…

①.

ボウルにおろしニンジンと
ホットケーキミックスを入れてよく混ぜ
合わせる。さらに牛乳、オリーブ油、
塩を加えて混ぜる。



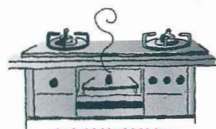
②.

ダッチオープンにオープンシートを
敷いて①を流し込み、平らにし蓋を
してグリルに入れる。



③.

ダッチオープンキーを選択し、点火する。
加熱：18分 余熱：12分



あとは焼くだけ♡

④.

余熱が終了したらダッチオープンから
取り出し、粗熱をとる。

