

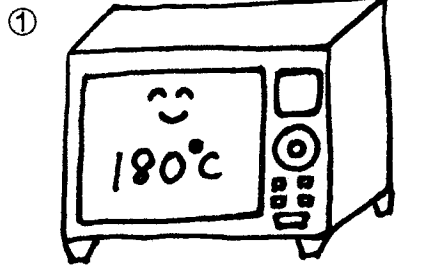
# カラフルカップケーキ

さかえまち児童館  
おやつづくり  
2015. 5. 20

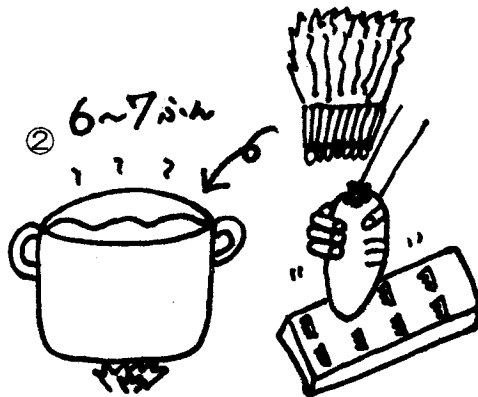
ざいりょう  
**材料** (8こぶん)

ホットケーキミックス	100g	バター	40g
たまご	1こ	にんじん	70g
ぎゅうにゅう	20cc	ほうれんそう	50g
さとう	25g	トッピング (チョコペンや	

つくりかた  
**作り方**



オーブンを180℃にあたためておく。

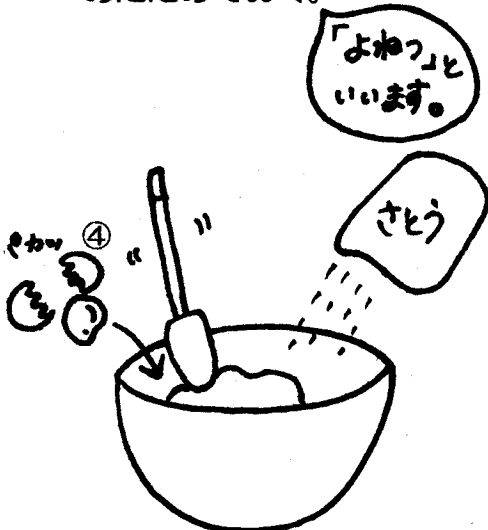


なべにおゆをわかし、洗ったほうれんそうを入れて6~7分ゆでる。にんじんはかわをむき、すりおろしておく。

チョコスプレーなど



ほうれんそうがゆであがったらよくしぼり、はんぶん半分に切り、すりばちでペーストじょうになるまですりつぶす。



じょうおん常温においてやわらかくなったバターにさとうを加え、クリームじょうになるまですりませ、ときたまごを少しずつ加える。



④にぎゅうにゅうとホットケーキミックスを加えてさっくりと混ぜたらきじをはんぶん半分ずつにわけ、それぞれににんじんとほうれんそうを混ぜる。



スプーンを使ってカップの8分目くらいまでいれる。よねつしておいたオーブんにいれ、15分~20分ほど焼いてできあがり!!

