

●ツナとコーンのトマトケーキサレ

【材 料】(18cmパウンド型)

- | | | | |
|--------------|-----------|--------------|------------|
| ● トマトジュース | : カップ1/2 | ● ホットケーキミックス | : 150g |
| (食塩無添加) | | | |
| ● ツナ(缶詰・油漬け) | : 1缶(70g) | ● コーン(缶詰) | : 1缶(120g) |
| ● 粉チーズ | : 50g | ● 卵 | : 2個 |
| ● 塩 | : 小さじ1/2 | | |

【つくり方】

- ① ボウルに卵を割りほぐし、トマトジュースを加えて、泡立て器でよく混ぜる。
Point トマトジュースの風味でホットケーキミックス独特の甘みや香りがおさえられる。生地にもキレイな色がつく。
Point 使うトマトジュースは食塩無添加タイプ。
有塩を使う場合は塩の量を調整して減らす。
- ② ツナ缶をオイルごと、粉チーズ、塩を加えて混ぜる。
Point ツナ缶をオイルごと使うことで、しっとりした生地に。
Point 粉チーズもホットケーキミックス独特の香りや甘みをおさえてくれる。
- ③ ホットケーキミックス、水けを切ったコーンを加えてゴムべらで混ぜる。
Point 混ぜすぎると生地がかたくなったり膨らまなくなるので注意！
- ④ 生地をケーキ用敷き紙を敷いた型に流し入れ、軽く空気を抜き、180度に温めておいたオーブンで30~40分間焼く。
Point 焼き始めて10分くらいで一度取り出し、表面にナイフで切れ込みを入れるときれいに膨らむ。
- ⑤ 竹串を刺して竹串に生地がつかなければ焼き上がり。
型から外して冷ましたら完成。