

ごま&チーズのスティックケーキ（保育園・幼稚園向け）

スチームモード

ホットエアモード

コンビモード

合計加熱調理時間 約 10分

[1人分：100kcal/食塩相当量：0.3g]

スティックタイプで小さいお子様でも食べやすい、ごまが香ばしいケーキ。



材料（16人分 [1人分3本]）

<材料a>

ホットケーキミックス	200g
卵：M玉（割りほぐす）	1個
牛乳	150cc
プロセスチーズ（5mm角に切る）	100g
砂糖	50g
炒りごま：白（20g、5gに分ける）	25g

※掲載レシピはクックエブリオ専用のものとなります。

分量

16人分 [1人分3本]

設定

設定	モード	水蒸気量	時間	温度
1	ホットエア	-	10分	180℃

下ごしらえ

- ・20mmのホテルパン1枚にオープンシート（幅60cmの大型）を敷き、ずれないようにクリップ等で固定する。

作り方

1. ボールに<材料a>を入れて混ぜ合わせ、20gの炒りごまを加える。
2. 20mmのホテルパン1枚に1のたねを流し入れて平らにならし、5gの炒りごまを散らし、【設定1】で予熱後、加熱する。
3. 加熱完了後、2のホテルパンを取り出し、粗熱が取れたら四方を切り落として、スティック状に48等分に切り分ける。

調理ポイント ◆ホテルパンにたねを流した後、表面をカードなどでなるべく平らにならすとよい。