

ミニトマトカップケーキ



【材料】	【5人分】
ホットケーキミックス	150g
ミニトマト	10個
プロセスチーズ	2個
ベーコン	1枚
牛乳	1/2カップ
卵	1個
オリーブオイル	大さじ1
黒こしょう	少々

【作り方】

- ① ミニトマト、チーズ、ベーコンを小さく切る。
- ② 牛乳、卵、オリーブオイルを混ぜ、ホットケーキミックスを加えてさらに混ぜる。
- ③ 耐熱カップに①と②を入れる。(混ぜない。)
- ④ オーブンで焼く。(180度・約20分間)
- ⑤ 好みで黒こしょうをかける。

※写真：耐熱カップは、直径5.9cm、高さ5cmのものを使用