



人参サブレ



材 料

(作りやすい分量)

人参	1/4 本
ホットケーキミックス	150 g
油	30 g



作り方

- ①ボウルにすりおろした人参、ホットケーキミックス、油を入れて混ぜ合わせまとめる。
- ②①を麺棒で薄く伸ばして型を抜き、160℃のオーブンで 15 分焼く。



ひとくちメモ



♡市販のホットケーキミックスで簡単に作れるサブレです。油をバターに変えたり、入れる野菜を変えたりすることで、色々なサブレが作れます。

♡すりおろさなくてもOK。

保育所では子どもたちがフードカッターを使って人参をみじん切りにして作り、大人気でした。



府中市子育てレシピ

検索

問い合わせ先：府中市子育て応援課