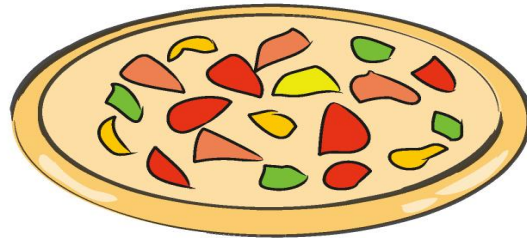


おやつレシピ

変身ピザ



〈材 料〉4人分

- | | | | |
|------------|------|--------|-------|
| ・小麦粉 | 大さじ8 | ・塩 | 0.8g |
| ・ベーキングパウダー | 1.6g | ・こしょう | 0.04g |
| ・ごはん | 40g | ・バター | 4g |
| ・牛乳 | 大さじ4 | ・ピーマン | 12g |
| ・にんにく | 小さじ1 | ・じゃがいも | 40g |
| ・ベーコン | 15g | ・生しいたけ | 12g |
| ・ピザ用チーズ | 適量 | | |

〈作り方〉

- ① 小麦粉とベーキングパウダーをよく混ぜ、さらに牛乳を入れよく合わせる。この中につぶしたごはんを入れ、少しねかせる。
- ② ベーコンは5mm幅に切り、生しいたけ、ピーマンは千切り、じゃがいもは拍子切りにする。
- ③ フライパンにバター、にんにくを入れ香りを出し、ベーコン、じゃがいも、生しいたけ、ピーマンを入れ、塩、こしょうで味を調える。
- ④ 天板にオーブンシートをしき、①を広げて③を上に乗せて、チーズをかけて200℃で8分焼く。