# たっぷり玉ねぎのケーク・サレ

## 材　料（18cm パウンド型 1 台分）

- 玉ねぎ……200g
- プロセスチーズ……60g
- 塩……小さじ 1/8
- 黒コショウ……小さじ 1/8
- バター……10g

A
- ホットケーキミックス…150g
- 牛乳……70 cc
- 卵……1 個
- 塩……小さじ 1/4
- 黒コショウ……少々

## 下準備

・玉ねぎ・プロセスチーズはそれぞれ 1cm 角に切る。
・オーブンを 180℃に予熱する。
・型にクッキングシートをセットする。

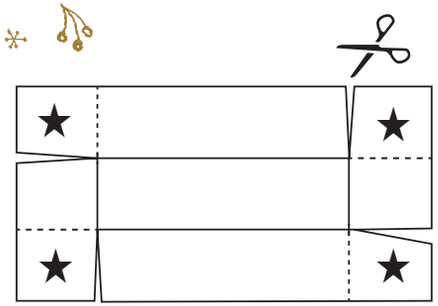
## 作り方

フライパンにバターを入れ熱し、玉ねぎ・塩・黒こしょうを入れ中火でしんなりするくらいまで炒める。

火を止め粗熱を取り、トッピング用の玉ねぎ(1/6 量位)を取りわける。

ボウルに A を入れ混ぜ合わせ、生地を作り、玉ねぎ・チーズを加えゴムベラで混ぜる。

型に流し入れ、トッピングの玉ねぎ・黒こしょうをのせて、180℃のオーブンで 35 分焼く。

## 型の作り方

❶ 型より少し大きめのサイズにクッキングシートをカットする。
❷ クッキングシートの上に型を置き、底のサイズに合わせて四辺に、折り目をつける。
❸ イラストのように切りこみを入れ、★の部分を外側になるように立体的に折り、型にセットする。