



『ほうれん草のベビーカステラ』 『Bite-sized sponge cakes with spinach』

材料：10個分

A * ホットケーキミックス 750g
* 卵 300g * ほうれん草 270g
* はちみつ 40g * 牛乳 1250cc
* チョコレート 140g * サラダ油少々
* アラザンなどのデコレーション

Ingredients: for 10 piece

* 750g pancake mix * 300g egg
A * 270g spinach * 40g honey
* 1250cc milk
* 140g chocolate * vegetable oil
* silver dragees (Optional)

作り方

- 1) Aをすべて混ぜる。
- 2) タコ焼き器にサラダ油を塗り、Aを流し込む。
- 3) 焼き上がったら、溶かしたチョコレートをかける。
- 4) アラザンでデコレーションする。

Instructions

- 1) Put A into a bowl and mix it well.
- 2) Heat the Takoyaki pan and grease it well.
- 3) Keep turning them over until they are round and brown all over.
- 4) Pour melted chocolate and add any toppings you like.

特産品

ほうれん草

守谷で採れたもの。

はちみつ

市内の花々からミツバチが集めた
はちみつ。季節によって味が変わる。

Specialty product of Moriya

spinach

locally grown

honey

collected by bees from flowers in Moriya
Flavors change with the seasons

おすすめポイント

市をイメージした緑色です。野菜が手軽に摂れます。
野菜が苦手な子供のおやつにも最適です。

Recommendation

This color is based on the image of our city.
We can take in lots of vegetables.

This is the best snack for children who do not like
vegetables.