

【冬のスイーツ講座】が開催しました。

1月20日に冬のスイーツ講座を開催しました。

ココアパウダーとサラダ油を使用し、安価でさっぱりとした仕上がりとなりました。

1 材料を計っていきます。



2 パウンド型に紙を敷いておきます。



3 くるみを刻みます。オレンジの甘露煮も作ります。



4 卵と砂糖を泡だて器で混ぜ、サラダ油・牛乳も加えて混ぜます。さらに薄力粉とココアを入れ、捏ねすぎないように混ぜます。



5 焼きまーす。おいしそうな香りがしてきました。



☆参加者の皆様、お疲れさまでした。バターをサラダ油に、チョコレートココアパウダーに代替することでケーキ作りが身近に感じられる様になりましたね！！ これからもケーキ作りを楽しんでください