

柚子

おしらせ



今年のレシピのあまったもので.....

5月に使った米粉、7月に使ったココナッツオイルで、ショートブレッドを作ってみました。



材料 米粉 60g、 砂糖 15g
塩 少々、 バター 17g
ココナッツオイル 20g
バター、ココナッツオイル、砂糖、塩をすり混ぜ、米粉を加えて8ミリくらいの厚さにして、170℃で15分焼きます。



11月のパン教室のお知らせ

今年も、あと1回のパン教室となりました。11月のパンは、今話題の塩パン「ザルトシュタンゲン」と10月と同じ生地を使った「ホーンデニッシュ」です。塩パンは、シンプルな生地の上に岩塩をのせました。ホーンデニッシュは中のクリームがおいしいです。



	ザルトシュタンゲン	ホーンデニッシュ
日時	11月 11日(火)、13日(木)、14日(金)、17日(月) 18日(火)、19日(水)、20日(木)、21日(金) 午前10時開始 12時くらいから食事会になります	
会費	2500円	<ul style="list-style-type: none"> ・季節のスープ ・季節の野菜プレート ・デザートとコーヒーがつきます
持ち物	エプロン	
申込締切	10月30日まで ※2名様以上の時は上記以外の日も相談に応じます	



すべての問い合わせ、申し込みは → 連絡先: kurodafa@potato9.hokkai.net
softmoon@ezweb.ne.jp