



# 甘酸っぱい レモンケーキづくり



開催日 6月8日(土)  
 時間 10:00~12:30  
 参加費 2,300円  
 参加者 8名  
 講師 Y'S Baking



①

蒸し暑くなってきましたね。  
 そんな夏にオススメなのが、  
 爽やかなレモンケーキ♪



②

レモンの果汁はもちろん、  
 皮まで丸ごと使おうね♪  
 贅沢で美味しい上に、  
 食品ロスにも繋がります★



③

レモンの皮は果肉を残しつつ、  
 フードプロセッサーで  
 細かくしよう★



④

スポンジ生地は、  
 ハンドミキサーを使って  
 しっかり泡立てて、  
 ふわふわに仕上げよう★



⑤

焼き上がったら、仕上げに  
 あんずジャムと、  
 レモン風味のアイシング♪



## ★完成★



簡単に作れておいしい洋菓子づくりは、親子でご参加の方・大人の方にも大好評！今回のレモンケーキも、部屋中に甘酸っぱい香りが漂って、立っているだけで幸せな気持ちに♪  
 次回は8月に開催します！  
 最新情報はHPでチェック★