

しっとり♡



# マドレーヌづくり



開催日 4月13日(土)

時間 10:00 ~ 12:30

参加費 2,000円

参加者 10名

講師 Y's Baking



①

焼き菓子の基本を学ぼう！  
レモン風味のマドレーヌを  
作りますよ〜♪



②

材料を混ぜるよ〜！  
卵を上手に  
割れるかな？



③

生地を混ぜ混ぜ★  
材料の配合や混ぜ方に、  
ちょっとしたコツがあります♪



④

生地を冷蔵庫で休ませてから、  
絞り袋を使って型に流します★  
ちょっと職人さんみたい♪



## ★完成★

焼きたても美味  
2日目・3日目は、  
さらにしっとり♡



マドレーヌの作り方はとっても簡単♪  
子供たちと一緒に、お家でも楽しく作れ  
そうです(\*^\_^\*)  
洋菓子はちょっとしたポイントをおさえ  
ると、お店の味に近づきますよ！  
親子でのご参加も大歓迎ですので、  
ぜひお気軽にご参加ください♪  
次回は6月8日レモンケーキづくり♡