



ふんわり♪くまのマフィンづくり

R2. 8/29 | 土 |
10:00 - 12:30

協力 Y's Baking
参加者 6名
参加費 3,000円



講師は、手作りパンサークルで活動されている伊藤先生です♪
最初に、先生の説明を聞いてからマフィンづくりのスタートです！



ハンドミキサーを使って生地を混ぜます♪



生地を混ぜつつ、こまめにパウダーをふりかけます。



生地が完成したら絞りで生地をいれます♪



絞りで生地を型に流して
いよいよオープンへ！



ふんわり♪くまのマフィンづくり

R2.8/29 | 土 |
10:00-12:30



生地が焼き上がりました！



耳をついたら一気に
くまちゃんへ変身！



くまの顔を、
チョコペンで
デコレーション♪



皆さんとっても可愛いくまのマフィンが出来ました！
講師の伊藤先生によるとマフィン、作ってから
1日寝かすとしっとりして美味しくなるのだとか！
ぜひ、皆さん今度はお家でも作ってみてくださいね♪
ご参加、ありがとうございました！

