

2013年 5月27日

◆ 抹茶のレアチーズケーキ ◆



今日の講師は、遊夢 川田妙子先生です！

なんと、**まぜるだけ！**で、出来る
抹茶のレアチーズケーキ！・・・
プラス
焼きプリンと**いちごのシェイク**
も作ります。

出来上がりが、とっても楽しみです！
自分で作ったワンホールはお土産として
お持ち帰り！



まずは、おまけの焼きプリンから！
川田先生曰く、**これもまぜるだけ！**だから、
誰でも簡単にできて、**家でもまた作ろうかなという**
気持ちになりますね★
今日は、コンロのダッチオーブン機能を使いますが、
蒸し器を使って作ることもできます！



さて、本命のレアチーズケーキ
作りに入りま〜す！
まずは材料の確認から。

クッキーを袋ごと棒でたたき、
バターと混ぜたら型にいれて
平らにならします。
ポテトマッシャーを使うと便利♪

他の材料をなめらかになる混ぜ
型に流し入れます。
冷蔵庫で冷やし固めたら完成！



いちごのシェイクも麴スイーツ入りで
とってもおいしくできました。

ジャーン♪完成です。
見てください！**抹茶の緑と大納言が**
とーっても美味しそうですね〜
ぜひ、おうちでも作ってみてくだ
さい。

お問い合わせ
水島ガスショールーム 暮らしの交流館 れすば

〒712-8014 倉敷市連島中央1丁目12番19号
TEL 086-440-6277

【開館時間】10:00～17:00 【休館日】水曜日、お盆、年末年始

