

01 | Hana sweets 親子

ハロウィンマカロン

10月15日(日) 10:00~13:00

失敗しにくい専用粉を使ってハロウィン仕様のマカロンを作ります。可愛くラッピングしてお持ち帰り♪



写真はイメージです

[講師] 石田優花
[参加費] 3,500円
[定員] 4組
[対象] 5歳~小学生の親子
[申込み締切日] 10月10日(火)
[申込み開始日] 9月26日(火)

03 | ー(ひといち)パン

黒糖と胡桃のミネラルブレッド

①10月18日(水) ②25日(水) ③26日(木)
④27日(金) 10:00~13:00

胡桃がたっぷり入った黒糖パン。ケーキ型に入れて形も可愛く成形します。発酵中にはお楽しみも♪



[講師] 石田優花
[参加費] 3,500円
[定員] 4名
[対象] 15歳以上
[申込み締切日] ①10月12日(木)
②③④ 19日(木)
[申込み開始日] 9月30日(土)

●お申込みは先着順です●各教室は予告なく変更になる場合があります
●ホームページからもお申込みできます

02 | Sweet Lily

Spooky?!なクッキーを作ろう

①10月22日(日)②29日(日)
10:00~13:00

可愛く、怖い?!ハロウィンクッキーを作ります。どんなオバケ達が出来上がるかな?



[講師] JSAアイシングクッキー認定講師 原田操
[参加費] 3,000円(兄弟で参加の場合、2人目2,000円)
[定員] 4組 [対象] 年中~小学生の親子
[申込み締切日] ①10月14日(土)②21日(土)

04 | タッチアンドトライ

グリルで里芋コロケ

具たくさん野菜の豆乳スープ

10月11日(水)12日(木)14日(土)11:00~13:00

グリルでノンフライコロケを作ります。最新コンロの機能を体感し、簡単・時短料理を楽しく作りましょう。



[参加費] 500円
[定員] 4名
[対象] 一般
[申込み締切日] 10月7日(土)

3名以上でお申込みの場合はグループレッスンを受けれます。ご相談ください。

秋野菜のケーキサレ 今月のレシピ【料理:よしみ】

材料(パウンド型1本分)

【生地分量】

米粉...150g
ベーキングパウダー...小さじ2
粉チーズ...小さじ2
塩...小さじ1
砂糖...小さじ2
卵...2個
牛乳...50ml

【具材】

さつまいも...中サイズ1/2本
にんじん...1/2本
玉ねぎ...1/2個
ベーコン...厚切り1枚
カマンベールチーズ...30g

作り方

- 1 さつまいもは皮を剥き、一口サイズに切る。にんじんも同様に準備する。鍋に入れ、柔らかくなるまで茹でる。
- 2 玉ねぎはみじん切りにして、1センチ幅に切ったベーコンと一緒に火が通るまで炒める。
- 3 生地を準備する。生地を材料を全て合わせしっかりと混ぜる。卵は別のボウルでよく溶いてから加える。
- 4 3の生地に、カマンベールチーズをちぎりながら加え、1と2の材料も合わせてゆっくりと混ぜ合わせる。
- 5 型にオープンシートを敷き、4をバランスよく流し入れる。
- 6 170度に予熱したガスオーブンで様子を見ながら30分程度焼く。
- 7 粗熱が取れたら好きな大きさにカットする。

enetopia plaza

営業時間 9:00~17:00(休館日:日、月曜・GW・盆・年末年始)

鳥取県鳥取市片原5丁目503 ☎0570-04-8833

www.salute-withgas.jp

Connect with us /

Instagram

@enetopiaplaza_torigas

