

01 | Sweet Lily

父の日アイシングクッキー (自宅練習用クッキー付き)

①6月10日(土) ②11日(日) 13:00~16:00

【イギリス発祥】粉糖と卵白で着色されたクリームを使って、楽しく可愛い世界に1つだけの父の日クッキーを作りましょう。



【講師】JSAアイシングクッキー認定講師
原田操
【参加費】3,200円
【定員】①4組 ②4名
【対象】①年中~小学生の親子
②一般
【申込み締切日】6月3日(土)

02 | Hana sweets

ブルーベリーの クランブルチーズケーキ

6月2日(金) 3日(土) 10:00~13:00

サクサククランブルがのったチーズケーキ。ブルーベリーの爽やかな酸味がクリームチーズと相性抜群!



【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】5月26日(金)
【申込み開始日】5月10日(水)

03 | ー(ひといち)パン

ドーナツ~カスタード&クッキークリーム~

①6月25日(日) ②28日(水)
③29日(木) ④30日(金) 10:00~13:00

油で揚げずにふんわりなドーナツを作ります。2種類のクリームを入れて仕上げます。



【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】①6月17日(土)
②③④22日(木)
【申込み開始日】6月1日(木)

04 | タッチアンドトライ

おとうふしゅうまい

にんじんとツナの炊き込みご飯

6月14日(水) 15日(木) 16日(金) 11:00~13:00

グリルの「蒸す」機能を使いしゅうまいを作ります。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】6月10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

3名以上でお申込みの場合はグループレッスンを受付けます。ご相談ください。

ピーマンの肉詰めオーブン焼き 今月のレシピ【料理:まえたよしえ】



材料(2人分)

ピーマン...中6個
豚ひき肉...200g
玉ねぎ(みじん切り)...1個
エリンギ(あらみじん切り)...70g
塩麹...大さじ1
【A】パン粉...20g
卵...1個
粗びきこしょう...適量
粉チーズ...お好み
米粉...適量
とろけるチーズ...お好み
ミニトマト...6個

つくり方

*オーブンは200°Cで予熱しておく
1 ボウルに豚ひき肉、エリンギ、塩麹を入れ、粘りがでるまで手で混ぜ合わせ30分ほど休ませる。
2 フライパンに水大さじ3、玉ねぎ、塩ひとつまみ加え蓋をし、弱火でスチームし玉ねぎの甘みを引き出す。玉ねぎが透き通ったら、余分な水分を飛ばし器にとり粗熱をとる。
3 ピーマンとミニトマトは半分にカットし、ピーマンは種を取り除く。
4 1に【A】と2を加え、手でしっかり混ぜ合わせる。
5 ピーマンの内側に米粉をふりかけ、4を詰め込む。耐熱容器に肉詰めとミニトマトを並べガスオーブンへ。200°Cで12~13分焼く。
6 チーズをのせ、チーズが溶けるまでさらに3分焼く。竹串を刺して赤い汁が出なければ完成。