

# お菓子作り講座

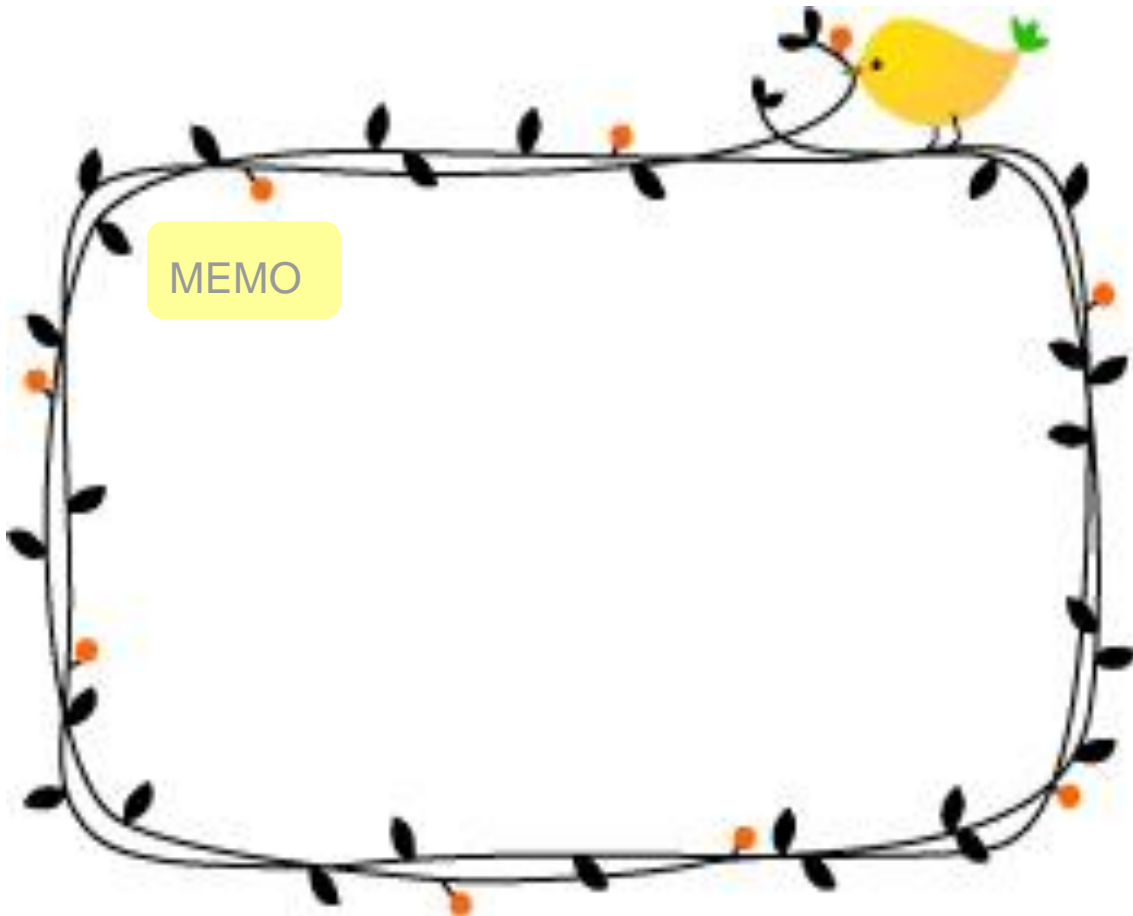
日時:6月20日(日) 13:00~15:00

場所:コミュニティセンター大宝東

- 13:00~ はじめに
- 13:10~ 本日のデザートを紹介  
「絶品簡単和菓子!抹茶白玉団子おしゃれカフェ風」  
「とっても簡単なのに濃厚!クリームチーズケーキ」
- 13:15~ デザート作りスタート!
  
- 14:00~ 試食  
(お持ち帰り用も用意しています!)
- 14:30~ 片付けとお土産準備
- 15:00~ 終わり

デザート作りが初めての人でもとっても簡単にできるレシピを用意しました。

また家に帰ってからも作りたくなること間違いなしです!



# 簡単和菓子！抹茶白玉団子おしゃれカフェ風



## 材料 (4人分)

- ・ 白玉粉 100g
- ・ 抹茶 大さじ2
- ・ 砂糖 大さじ1
- ・ 水 大さじ4~
- ・ 生クリーム 好きなだけ
- ・ 黒蜜 好きなだけ!
- ・ アイス 好きなだけ
- ・ コーンフレーク あれば(なくてもOK)

### 準備するもの

- ・ ボール
- ・ お鍋

## 作り方

- 1 ボールに白玉粉、抹茶、砂糖を入れて、水を少しずついれて耳たぶくらいの柔らかさになるまで練ります。白玉を適当な大きさに丸めます。



### ポイント

手でつまみながら少しずつ水をいれてつぶつぶが残らないように練ります。



- 2 熱湯に白玉抹茶を入れて、浮いてきて、しばらくすれば冷水に入れ、冷めます。



### ポイント

熱湯にいれて 30 秒くらいが目安です。



- 3 お皿に(あれば)粒あん、黒蜜、アイス、コーンフレークを、おしゃれに盛り付ければ出来上がり!



### ポイント

楽しみながら、自分だけの盛り付けをしましょう!



# とっても簡単なのに濃厚！クリームチーズケーキ



## 材料

(丸型/長方形型 1個分)

- ・ クリームチーズ 200~250 グラ
- ・ 砂糖 70 グラ
- ・ 卵 2個
- ・ 小麦粉 大3
- ・ バニラエッセンス 少々
- ・ 生クリーム 200cc
- ・ レモン果汁 少々



## 準備するもの

- ・ 型 (丸型でも長方形でもOK)
- ・ クッキングシート
- ・ ゴムベラ・泡立て器

## 作り方

- 1 全ての材料を混ぜます。



### ポイント

クリーミーになるまで、とにかく混ぜます。

### 砂糖 70グラについて

- ・ 上白糖 大さじ 8
- ・ グラニュー糖 大さじ 5・1/2



- 2 クッキングシートを敷いた型に入れ、オーブンで焼きます。

200度で25分

150度で20分



### ポイント

天板に半分の高さまで熱湯を入れます。



- 3 粗熱をとって、冷やしたら出来上がり！



### ポイント

しっかり冷やしてあげるとより一層ふんわり、しっとり出来ます！

