



協力会員・両方会員のつどいを開催いたしました



令和4年7月20日(水)に、リフ/ス・クッキングスタジオにて協力会員・両方会員のつどいを開催しました。

講師に、橋本いく子先生をお招きし「幼児期の食事について考える～簡単・おいしいおやつ作り～」と題し、“オレンジチーズケーキ”と“かんたんくずきり”を作りました。

今回作ったレシピをご紹介したいと思います。

簡単に作れましたので、皆さんも是非挑戦してみて下さいね(ω')／



参加者の皆さんお忙しい中、お越しいただきありがとうございました。

12月にも協力会員のつどいを予定しております。今回参加出来なかつた方も是非お越しください(ω')ノ

オレンジチーズケーキ

材料

○クリームチーズ	150 g
○バター	150 g
○砂糖	130 g
○卵黄	3個
●卵白	3個
●砂糖	90 g
○薄力粉	210 g
○コーンスターチ	30 g
○ベーキングパウダー	4 g
オレンジ	1個

作り方

- ① クリームチーズとバターをボールに入れ、ホイッパーで滑らかなクリーム状にして砂糖を加え混ぜ、卵黄も1個ずつ加えよく混ぜる。
- ② 別のボールで卵白と砂糖でしっかりしたメレンゲを作る。
- ③ 卵黄のボールにメレンゲの1/3を加えゴムべらで混ぜ、粉類を振るい入れ艶が出るまでしっかり混ぜる。
- ④ オレンジの皮、汁、リキュールを加え残りのメレンゲも加えて混ぜる。
- ⑤ 紙を敷いた型に入れ、2cm幅の筋をスーっと1本入れ
170～180°Cで35分焼成。



かんたんくずきり



材料

アガー 30 g

砂糖 30 g

水 350 g

(黒みつ)

黒砂糖 80 g

上白糖 20 g

水 50 g

作り方

①アガーと砂糖をよく混ぜる。

②水を加え沸騰させ、アガーを完全に溶かす。

③型に入れ冷やし固める。

※室温でも固まるが、冷やした方が早く固まる。

④黒みつの材料を鍋に入れ少し煮詰め、蜜を作る。

⑤好みに切って蜜をかけていただく。

