



## 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、リフノス・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ます。

簡単に作れましたので、皆さんも是非挑戦してみてくださいね(´ω`)/

先生のテンポが  
くせになる～(´0´)



美味しく美味しく  
頂きました♡♡



参加者の皆さまお忙しい中、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。今回参加出来なかっ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	1 5 0 g
○バター	1 5 0 g
○砂糖	1 3 0 g
○卵黄	3 個
●卵白	3 個
●砂糖	9 0 g
◎薄力粉	2 1 0 g
◎コーンスターチ	3 0 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を加えゴムベラで混ぜ、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、2 c m幅の筋をスーっと1本入れ1 7 0 ~ 1 8 0 °Cで3 5 分焼成。



# かんたんくずきい



## 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。

