

広島県産レモンを使って レモンケーキ & レモンカード



広島県はレモンが有名ですが、レモンの活用ってどのくらいされていますか。今回は数あるレシピの中から「レモンケーキ」と「レモンカード」の作り方をお教えします。防カビ剤や農薬を使わず、日差しをたっぷり受けたレモンは皮まで丸ごと食べることができます。しかも使用するレモンは、先生のご自宅で採れたレモンです。試食では焼き立てのスコーンと共にティータイム気分を味わいましょう。出来上がったレモンカードはお持ち帰り用としますので、ご自宅でお楽しみください。

レモンカードとは…レモンたっぷりの濃厚なバタークリーム。そのままパンやスコーンにつけても、ケーキなどのお菓子に使っても美味しく味わえるイギリスの伝統クリームです。意外と高価です。

ご参加お待ちしております。



- ・日時：2月15日(土) 15:30~18:30
- ・料金：3,000円(税込)
- ・対象：どなたでもご受講いただけます。
- ・持ってくるもの：エプロン・ハンドタオル・筆記用具
- ・担当講師：小田 恵
- ・お申込み方法：窓口か以下のURLよりお申込み下さい。
- ・お申込み締切り：2月12日(水)

お申込みはこちら

<http://buscatch.net/scm/h-c-s/application/index/3865/>