

## お菓子 メニューのご紹介

お菓子って‥必ずなくても大丈夫だけれど、例えばコーヒーのお友にクッキーが一枚あつたらほつしたり、嬉しかったり‥お菓子は人を和ませて、かつリフレッシュの食べ物だなあ～と思ひます。 私自身は小さいときから、1日に一回はおやつが欲しい人です。

そんな訳で‥お菓子もだいぶ手作りしてきました。 そして ご紹介しているメニューは何度も作り続けているお菓子たちです。

お菓子もまた奥が深く‥楽しく、オーブンから甘く香ばしいにおいがお部屋に広がるひとときは幸せです。 すでにゲストさんがご自宅で何度も作ってくださっていたり、 お嬢さんたちがバレンタインやホワイトデーにも作ってくださったり‥いろんなシーンで活躍させてくださっているようで、私としては嬉しいかぎりです。 どうぞご一緒に～♪

A	スコーン	レモンクッキー
B	マドレーヌ	やさしい味のスペイスクッキー
C	ブラウニー	M&M クッキー
D	スポンジケーキ	生クリームのホイップ後、ラフにデコレーション
E	マフィン	ベイクドチョコムース
F	パンナコッタ	モカクラック
G	レモンのパウンドケーキ	ナツツのホワイトクッキー
H	ガトーショコラ	アンチョビ＆ポテトのオーブン焼き
I	ゴールデンチーズケーキ	ポテトのミルク焼き

基本的に2種類のお菓子です。 HとIについてオーブン料理とセットで‥

- ※ お昼はまかないランチ後、上記のお菓子でお茶の時間です～
- ※ 持ち物 エプロン ハンドタオル 筆記具
- ※ 10時半スタート、14時頃には終了予定です。  
レッスン料 毎回 4000円です。(前日からのキャンセルは すでに準備済みにつき、  
2000円お願いしています)