
かりっとした食感が楽しい！－

ソルト&レモン・クランブル・ケーキ

HOME MADE CAKE サークルのご案内

By 8 Presents

クランブルとはそばろの意味。レモン果汁を練りこんだ甘酸っぱくしっとりしたケーキの上に、かりっとした食感のクッキー生地のクランブルをふりかけレモンピールと粒塩をトッピング。

レモンのさわやかな香りと粒塩のしょっぱさがアクセントになった 新緑の季節にピッタリの焼き菓子です。

*

★日時

5月7日(日) 午後1時	12日(金) 午後7時
16日(火) 午後1時	19日(金) 午後7時
20日(土) 午後1時	27日(土) 午後1時～

★場所

紅葉山 salon (中野区中野)

★内容

ソルト&レモン・クランブル・ケーキを作ります。

★費用

6,000円(材料費、お茶代込み) (非会員 6,500円)

★ご持参いただくもの

エプロン、ケーキケース(直径約5cmの丸型6個が入るもの。ご希望の方には有料でお分けします)

★定員

各回 3名

★申し込み

希望日の2日前までに、下記へお申し込み下さい。
ただし、定員になり次第締め切らせて頂きますのでご了承下さい。
cake8presents@yahoo.co.jp

