

2/10 SAT

場所：ReLife 佐賀県佐賀市水ヶ江6丁目4-1 1

予約問い合わせ：0952-37-5315

料金：4500yen

午前の部 :11:00-13:00 定員人数：8名

※現金でのお支払いとなります

午後の部 :14:00-16:00 定員人数：8名

持ち物：エプロン、メモ、筆記用具



内容

- 米粉のしっとりパウンドケーキ
- 大人のプリン
- 米粉のカカオニブクッキー
- オートミールのザクザククッキー
- 米粉と茶葉のクラッカー

★ドリンク付き（shironeri オリジナルブレンドコーヒー or 和紅茶）

今回は、小麦粉を使わないグルテンフリーのおやつを作ります。クッキー、クラッカー、パウンドケーキ、プリンなど馴染みのあるスイーツなのでバレンタインにもぴったり！基本の作り方を覚えていれば、アレンジも自由自在！

バレンタインにそのままお渡しもできるようにトッピングの食材などもご用意します。

お菓子作りに初挑戦の方やお子様連れも大歓迎です。

講師は、shironeri の料理を担当する蒲原です。料理が苦手だと思っている方も大歓迎！

アットホームで楽しい料理教室です。皆様のご予約お待ちしております。

米粉で作る基本のおやつ

