

ノンオイル・ノンバターで作るパンとケーキのオンライン教室

2021年6月16日(水) 11:00～13:00



本格マルゲリータ (直径約30cm)

本格的なピザがお家で焼けます。
今回は憧れのマルゲリータですが、具やソースはお好みのものに変えて大丈夫。ノンオイルの生地だと、最後の一口まで美味しく食べられます。今回はトマトソースも手作りします。

イタリアンプリン (約20mパウンド型)

大きな器で作るイタリアンプリン。本来はクリームチーズや生クリームをたっぷり使いますが、それらを一切使いません。一口頬張れば、しっかりと硬めの食感とともに、コクとなめらかさが広がります。



【受講料】・・・3,980円(税込み)※材料費込み
【定員】・・・6名
【申込み方法】・・・公式LINEに4月21日18:00より

公式LINEの登録はこちら



茨木クッキングスタジオ

