

平成28年10月2日(日) 黒石団地区公民館で午前10時よりお菓子作り講座が開催されました。

講師は井福さん青山さんを、中心に婦人部の皆さんが約30名の参加者と一緒にチーズ饅頭を作りました。親子で参加した子どもさんもお菓子作りを楽しんでいました。最後に皆さん、出来上がった饅頭をおいしく試食していました。

チーズまんじゅう
18個分(2人分)

材料		
ホットケーキミックス	200g(1袋)	
砂糖	大さじ2	
ケーキ用マーガリン	60g	
卵	1個	
クリームチーズ	200g	

(あんこ、チョコチップを入れてもよい)

作り方

1. ホウルにマーガリンを入れ湯煎にかける
柔らかくなったから砂糖を加えよく混ぜる(1)
2. 卵を卵白と卵黄に分ける
3. 卵白はホイップさせ、(A)を少しづつ入れ混ぜる。(2)
4. ホットケーキミックスに(B)と混ぜ混ぜた砂糖半分を加え混ぜる
5. 生地をひとかたまりにしてラップで包み冷蔵庫で30分休ませる
6. 生地を3mmの厚さに伸ばし18等分に切り分ける
7. 上にクリームチーズを乗せボール状に含む
8. 表面に半分の卵黄を塗り180℃に熱したオーブンで10分焼く
ガスオーブンは10分
電熱オーブンは20分



10時にスタートして約1時間半後にはチーズ饅頭ができあがりました。子ども達もとても頑張っていました。

