主催:アレルギーっ子の会in瀬戸

Valentine's cooking

卵・乳・小麦不使用 チョコレートベリーケーキ

チョコを削ったコポーで

デコレーション

スーパーでお手軽に揃う 材料を使って 本格チョコレートケーキを つくります!

₂チョコスポンジ



お家でも お好きなデコレーションで! チョコレートスポンジおみやげつき

濃厚

チョコベリ.

身体にも優しい植物性の米粉ケーキ 食べてみませんか?

どなたでもご参加頂けます

日時 2月9日(日) 1

2月9日(日) 10:00~12:00 (9:50受付)

場所 やすらぎ会館(瀬戸市川端町1-31) 5階 栄養実習室

持ち物 エプロン、三角巾、布巾

持ち帰り用容器(ミニパウンド型[縦6.5×横14×高さ4.5]2本分)

参加費 1組1,800円 (ケーキ1本、おみやげスポンジ1本)

ケーキ材料追加1個700円

お申し込みは…

主催 アレルギーっ子の会in瀬戸の ついまで インスタグラム @seto.alle DMもしくは、会のメール seto.alle@gmail.com より、「バレンタインクッキング参加希望」とご連絡下さい

講師:宮野 美智代 (rice flower)



ntine cook