

# メレンゲレモンパイ



キュンとすっぱいレモンカード（レモンクリーム）に、ふんわりメレンゲをたっぷりとのせて仕上げます。サクサクのパイと相性抜群です！（時間の都合上、パイ生地は市販のものを使います）。レモンカードは、スコーンに合わせたりスポンジケーキでサンドしたりと応用できます。また、ひと手間かけてしぼみにくいメレンゲの作り方もお伝えします。アルミカップを使い、気取らない自然な仕上がりをめざします。

日時 2月6日（金） 18:30

場所 大樹高校 調理室

講師 森 志美江 教諭

定員 16名 先着順

持ち物 エプロン、手拭きタオル、台ふきん、上靴、持ち帰り用の箱など（直径14cm、高さ7cmのパイが入る大きさのもの）、タルトストーンまたは古い豆をご飯茶碗1～2杯分くらい（用意できる方のみ）、保冷剤（大きめのものなら2個、小さい物なら6～8個）

参加料 500円（当日徴収）

**申し込みはこちらへ！**

ご不明点がありましたら、社会教育課（6-2133）まで、ご連絡ください。

