

バレンタインクッキング



講師 野田 麻由 さん
(料理教室講師)

2025/02/05 (水)

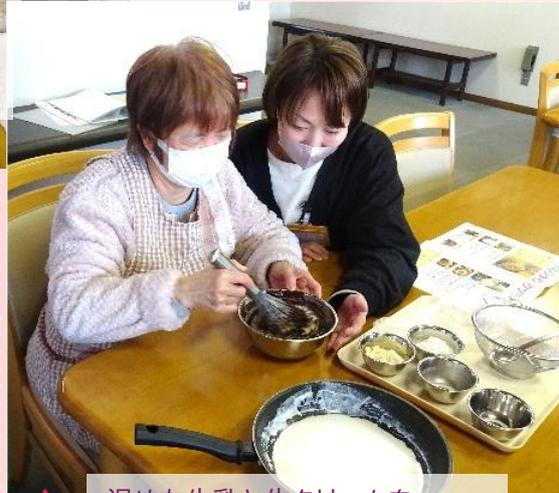
助手
荒木 友美 さん



卵を卵黄と卵白に分ける



チョコとバターを溶かす



温めた牛乳と生クリームを
チョコのボウルに入れて混ぜる



メレンゲとショコラのたねを混ぜる



卵白を泡立ててメレンゲを作る



卵の黄身、粉類をふるいながら入れる



ハートの型に入れて焼く



170℃のオーブンで12分



できあがり!

