

おうち学校でチャレンジ！！（校長先生編）

火を使わないでケーキを作ってみよう。

- 1 ハードビスケット（私はよく森○製菓のハードビスケットを使っています）

を牛乳に浸します。

60～120数えて
みよう。



- 2 1分～2分くらいつけたら、ビスケットとビスケットの間に生クリームを

挟み、5段くらい重ねます。クリームの

間にチョコスプレーやフルーツを入れて

も Good！



- 3 周りにもクリームをつけてクッキー全体

を覆います。



4 アラザンやチョコチップなど好きなものをデコレーションして完成です。



ハードビスケットが柔らかくなる頃が食べごろなので、完成したら冷蔵庫でしばらく冷やしておくとし地がしっとりしておいしく食べられます。

アレルギー等の確認はしっかり行ってください。

これは、校長先生からのチャレンジかだい
です！！工夫次第で自分らしいオリジナル
のケーキができるのでたのしいですよ。
ぜひやってみてね。