

**第５回女性セミナー**

バレンタイン

チョコ作り教室

　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　平成２８年２月１１日（木）

**講　師　　藤　岡　奈穂子　先生**

**高　　泊　　公　　民　　館**

バナナinチョコケーキ

材　料

バナナ　　　　　　　…　２本　　　　　　砂糖　　　　　　 　…　６０ｇ

薄力粉　　　　　　　…　５０ｇ　　　　　卵　　　　　　　　　…　２個

ベーキングパウダー　…　小１　　　　　　アーモンドスライス　…　適量

純ココア　　　　　　…　大２　　　　　　粉糖　　　　　　　　…　適量

無塩マーガリン　　　…　４０ｇ

板チョコ　　　　　　…　１枚（５０ｇ）

（Ａ）

作り方

|  |
| --- |
| ①マーガリンと割ったチョコを耐熱器に入れ、レンジで１分半加熱する。 |
| バナナ１本は輪切りにする。（１㎝巾くらい１０個） |
| ②ボウルにもう１本のバナナを入れ、フォークでつぶし①と砂糖を加えゴムベラで |
| よく混ぜる。 |
| 溶き卵を４～５回に分けて入れ、その都度よく混ぜる。 |
| ③②にＡをふるい入れ、ざっくりと混ぜる。 |
| ④型に半分生地を入れ、輪切りにしたバナナを入れ、更に生地を八分目まで入 |
| れる。 |
| ⑤アーモンドスライスを散らし、１７０℃で２５～３０分焼く。 |
| ⑥粗熱が取れたら粉糖をふる。 |
|  |
|  |
|  |

簡単スコーン

材　料

ホットケーキミックス　…　２００ｇ

サラダ油　　　　　　 …　３０cc

牛乳　　　　　　　　　…　７０ｇ

板チョコ　　　　　　　…　１枚

作り方

|  |
| --- |
| ①ボウルにホットケーキミックスを入れ、サラダ油、牛乳を入れてしっかり |
| 混ぜる。 |
| ②刻んだ板チョコを①に混ぜ、ひとかたまりにし、１㎝くらいの厚みに整え、３０分 |
| 冷蔵庫で休ませる。 |
| ③包丁で１６等分位に切り分けオーブンシートを敷いた鉄板に並べ、１７０℃に予 |
| 熱したオーブンで１５～１７分焼く。 |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |

パルミエ

作り方

|  |
| --- |
| ①オーブンペーパーを敷き、パイシートをのせ、シナモンシュガーをまんべ |
| んなく振りかける。 |
| ②両端から丸め、ハート型にし、水で止める。 |
| ③ラップに包み冷蔵庫で３０分休ませて、８㎜巾に切る。 |
| ④切り口にシナモンシュガーやグラニュー糖等を振るう。 |
| ⑤１８０℃のオーブンで１０～１５分焼く。 |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |
|  |

材　料

冷凍パイシート　　…　１枚

シナモンシュガー　…　大さじ３

グラニュー糖　　　…　適量