

イベントスケジュール

*写真はイメージです



10月29日(土) 14:00～
クリスマス主婦“ささぼん”の
「キャラ弁」実演会
(参加費無料・ご予約の必要はありません)



10月30日(日)のみ
野菜ソムリエ中神明子さん特製
野菜スープ販売(¥300/カップ)
限定50個

同時開催

「リフォームショールームフリーデー」



“将来リフォームを考えていて
色々参考にしたけれど
今はまだ見るだけにしたい”
そんな方におすすめです!

クラフト展に合わせてリフォームコーナーはフリー開放
お名前・ご住所お聞きしません
こちらからお声もおかけしません
ご自分のペースでゆっくりとショールームをご見学下さい
カタログプレゼントコーナーもございます

*写真はイメージです



10月29・30日(土・日)
アカデミーのスペシャルイベントでおなじみの
人気スイーツ店のお菓子を各種販売致します
各店舗限定20個/日

からだに優しいレシピ

～スイートポテトケーキ～

「くらしときめきアカデミー蒲郡」料理教室の
かよこ先生がとおきのレシピをご紹介します



材料 18×24cm
スクエア型1台分

- ① さつまいも；約400g
- ② きび砂糖；100g
- ③ 卵；3個
- ④ 生クリーム；200ml
- ⑤ ラム酒；小さじ2

- ① さつまいもは洗ってぬれたままラップで包みレンジでやわらかくなるまで加熱する
- ② 温かいうちに皮を除き、300g用意するオーブンは180℃に予熱をいれる
- ③ ミキサーにさつまいも、きび砂糖、卵1個を合わせなめらかになるまでまわす
- ④ 残りの卵、生クリーム、ラム酒を加え均等になるまでミキサーで混ぜ型に流し180℃で約20分焼く
- ⑤ 竹串をさして何もつかなければ焼き上がり冷ましてから好みの大きさに切る