

デコレーションも本格的に!

パンケーキ作り



2月の調理レクリエーションはおやつ王道「パンケーキ」でした！
 まずは卵と牛乳、ホットケーキミックスをよく混ぜます。ムラにならない様に少しずつ粉を足して、丁寧に準備して頂きました。ホットプレートが温まったら、いよいよ焼い

ていきます。生地を流し込んだ後、慌てずにゆっくり弱火で焼けるのを待つと：キレイなきつね色に焼き上がりました！利用者様によっては、動物の形になるように器用に生地を流しこみ、可愛いらしい動物形パンケーキを作っておられました。

りふれタイムズ

vol.20
 2015年
 4月号

◆りふれ浦和から、毎月元気なニュースをお届けします！◆

発行元 社会福祉法人 社会福祉会 浦和地区センター
 〒330-0855 埼玉県浦和市大宮2-3-25
 TEL: 048-840-1780
 FAX: 048-840-1781

ケーキが焼けたら、ここからが本番です。イチゴやバナナ、生クリームにチョコソースを使って、自由にトッピングして頂きました！
 お好きな材料をたっぷりおのせて出来上がったパン



ケーキは、ボリューム満点！見た目にも鮮やかで、専門店で作られたような仕上がりになりました。甘いケーキをほお張って幸せなひと時をお過ごし頂きました。

