

熊本農業高校

くまもと米粉インストラクターによる 米粉のスポンジケーキ講習会

令和6年12月11日(水)12日(木)
スポンジ作り&デコレーション 生活科3年37名
【材料(18cmケーキ型1台)】
製菓用米粉90g 砂糖90g 卵3個 植物油20g
生クリーム300ml 果物など



生徒の感想

米粉で何かを作るのは初めてだったけど、米粉だからと何かしないといけないわけではなく、むしろ小麦粉よりも手順が少なくてビックリした。先生のアドバイスを聞いて、スポンジもナツペもとっても上手にできて、嬉しかった。米粉ケーキがとても美味しくて、家族にも好評だった。クリスマスに家でもう一回作ることになったので頑張るぞ！



一人一台製作し、家庭に持ち帰り試食しました！