

はちえきサロン 今月の催し

12月中の**土・日・祝**にお店に遊びに来てくれた小学生以下のお子様

お菓子プレゼント!!



材料費 100円
制作時間 約1時間

12月17日(土) 18日(日) 11:00~15:00 (この時間内であればいつでもかまいません)

持ち物:ジャムや調味料などの小さめの空きびん ← この形状のびん



中に入れたい人形やフィギュアなどがあれば持ってきてね!!

毎月開催の人気の催しです!!

子供達が大好きな絵本の読み聞かせです。毎回違う絵本なので何度来ても楽しめます。ぜひパパもママもお揃いで、楽しい読み聞かせのひとつときをお過ごしください♪



子供絵本の会

12月18日(日) 13:30~14:00 毎月第3日曜日開催!!

知って損なし!! 知って得情報満載!!

保険のプロをお迎えして、知って得する情報などをご紹介!!
保険についての疑問?不安?など質問も受け付けております。
お気軽に、ご参加ください。

まずは知ることからスタート!!



保険セミナー

◎12月6日、13日、20日開催!! 毎週火曜日 15:00~16:00

12月のガスで省エネ講座はお休みです。

簡単クリスマスデコレーションホットケーキ

ホットケーキミックスは、薄力粉の他に、砂糖やベーキングパウダー等が混ざった粉です。ホットケーキの他にも色々なお菓子にも利用できます。バナナ・イチゴ・生クリームと一緒に食べることで、ビタミン類やカルシウムの補給がよくなります。

- 作り方
- (1)器に湯とグラニュー糖を入れて溶かし、シロップを作ります。
 - (2)ボウルに卵を割り入れ、牛乳を加えて泡立て器で混ぜます。ホットケーキミックスを加え、なめらかになるまで混ぜます。
 - (3)テフロン加工のフライパンに(1)の生地を流し、周りがフツフツとしてきたらひっくり返して両面を焼きます。同様にして少しずつ大きさを変えながら、6~7枚焼きます。
 - (4)ボウルに生クリームとグラニュー糖を入れ、ボウルの底を氷水につけながら泡立て器でピンと角が立つくらいまで泡立てます。
 - (5)毎はヘタを取り、縦に3~4等分に切り、バナナは厚みに合わせて輪切りにします。
 - (6)ホットケーキの両面に刷毛で(1)のシロップを塗ります。大きなホットケーキを一番下にして、苺とバナナを並べ、絞り袋に入れた生クリームを絞ります。同様にして、ツリーのようホットケーキを積み重ねていきます。仕上げに粉砂糖を振りかけます。

●材料 4人分

ホットケーキミックス	200g
卵	1個
牛乳	150ml
苺	12個程度
バナナ	2本
生クリーム	100ml
グラニュー糖	大さじ1
粉砂糖(ノンウェットタイプ) 適宜	
<シロップ>	
・グラニュー糖	大さじ1
・湯	大さじ2

ツリーに見立ててデコレーションをしたホットケーキです。フルーツと生クリームがなじむように、ホットケーキの両面には必ずシロップを塗りましょう。仕上げの粉砂糖は、時間が経っても油分や水分を吸収しにくいノンウェットタイプにすると、白い状態が保てます。



〒031-8585 青森県八戸市江陽二丁目14番1号 ラピア1階

営業時間 / 10:00~19:00
定休日 / 毎週水曜日

TEL.0178-20-0303

ラピア店内案内図



はちえきグループの
保険屋さんです!!

年末年始のお休み 12月31日~1月4日