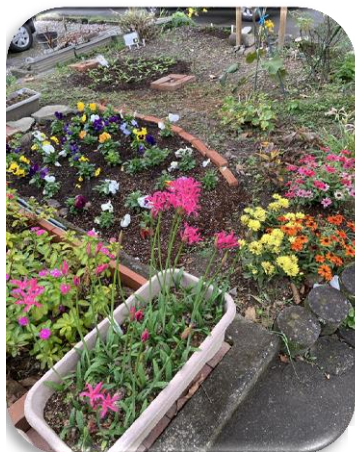


今年も残すところあとわずかとなりました。伊太に越してすぐから新型コロナウイルス感染症の影響で自粛生活になり、慣れない場所で皆様には大変ご不便をお掛けしました。そして沢山のご協力感谢您しております。来年も心を込めて皆様のお手伝いをさせていただきますのでどうぞよろしくお願い致します。



縁がわのオアシス

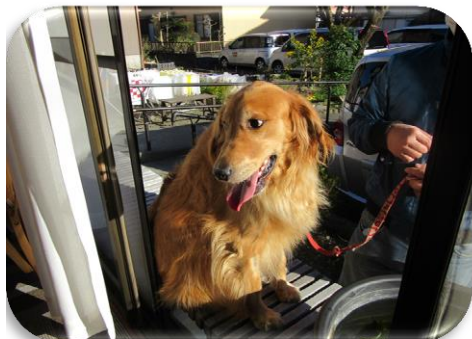


玄関に入る前には皆さん必ず立ち止まって眺めています。



恵比須講では、くじ引きをしてお菓子やお野菜を持って帰っていただきました。

突然大きなお大根を持ち帰ってすみませんm(_ _)m



河原町から可愛いお客さん

みんなのことを覚えてくれていました！



みんなのお楽しみ。

毎日食べたい「縁がわごはん」



今月のおやつレシピは『スノーボール』

材料 (スノーボール25~30個)

☆薄力粉 150g ☆上白糖 50g ☆アーモンドプードル 30g

☆サラダ油 60g ☆バニラオイル(好みで) 数滴 ☆仕上用粉砂糖 大さじ2、3杯

作り方

- ① 薄力粉、上白糖、アーモンドプードルをポリ袋でしっかり目に混ぜる
- ② ①にサラダ油とバニラオイル(お好みで)を加え、まどめながら混ぜる(オーブンを160度にセット)
- ③ 25~30個に等分して丸め、オーブンシートを敷いた天板に少し間を開けて並べる
- ④ 160度で15分~18分程焼く
- ⑤ 焼き上がりはやわらかく崩れやすいので天板のまま冷ます
- ⑥ 完全に冷めてからポリ袋などに入れ、粉砂糖を振りかけて出来上がり



ロールちゃんといちごのサンタクロス