

# 自主事業「洋菓子屋さんで作る季節を味わうフルーツマフィン」

令和8年5月30日（土）



今回は、バナナやオレンジを使ったフルーツマフィンを作りました。材料が分離しないように卵や牛乳を少しずつ加え、泡立て器で混ぜ、カップに入れたら、バナナやオレンジ、ベリーミックスを加えて180℃のオーブンで20分焼いたら出来上がり！！部屋中が甘い香りに包まれて、熱々でフカフカの美味しいマフィンを試食したら、参加者全員が素敵な笑顔になりました。