＼ Let's cook！ ／

作った写真を
はり付けてみよう

料理名

コメント

材料：8人分

- 卵：4個
- 砂糖：150g
- 薄力粉：100g
- バニラエッセンス：小さじ1
- クリーム：200ml
- イチゴ：8個
- 食用色素（緑、茶、黄）：各少々
- チョコレートペン：適量

作り方

1. 卵と砂糖を泡立て、薄力粉とバニラエッセンスを加えて混ぜる。
2. 生地の一部を取り、食用色素で色付けして、モナリザの顔をデザインする。
3. デザインをオーブンで焼き、残りの生地を流し込んでさらに焼く。
4. 生クリームを塗り、イチゴを並べて巻き上げる。
5. チョコレートペンで顔の詳細を描く。