

# レモンケーキと 魔法のように色が変わる！ バタフライピーティーを 作ります



## レモンケーキ

ふわっとレモンが香る生地に甘酸っぱいアイシングをかけた心なごむレトロなケーキです。仕上げにアイシングを塗ることで、甘くてやわらかなスポンジとアイシングのシャリとした酸味が、口の中で溶け合います。ころんと丸くてかわいいレモンの形と素朴な味わいです。

## バタフライピー

鮮やかなブルーの花が特徴の植物「バタフライピー」をご存じでしょうか。タイを原産地とするマメ科の植物で、東南アジアやインド、日本では沖縄の竹富島などでも栽培されています。使用するのには主に花びらの部分で、乾燥させたものにお湯を注ぎ、天然の色素が抽出された真っ青なハーブティー「バタフライピーティー」として楽しむのが一般的です。

バタフライピーティーにレモンなどかんきつ系の果汁を加えて混ぜると、あっという間に鮮やかな紫色に変化するのも特徴的。SNS 映えするユニークなドリンクとして注目を集めていますよ



日時：6月17日(金)お昼の会后～

▼お申し込みはこちら▼

DC/PM	DC/PM	DC/PM
DC/PM	DC/PM	DC/PM
DC/PM	DC/PM	DC/PM
DC/PM	DC/PM	DC/PM