

小さな工事から新築・増改築までお応えします！

住まいる武井です

vol. 57

こんにちは！武井工務店です。
いつもありがとうございます。
9月に開催した第7回たけいまつり大盛況でした！
前年を上回る500人のお客さまが遊びに来てくれ、今年のメインイベントのラムネ競争は小学生から大人まで大興奮！
今回は和太鼓、恒例の抽選会、もちまきと凄い盛り上がりであっという間に終わってしまった感じです。
来年は更にみなさんに楽しんでもらえるようこれからも頑張ります
次回のたけいまつり、是非楽しみにしててください！
HPにたけいまつりの様子を掲載してるので◎◎見て下さい！



お知らせ

11/15日

11/15日

大特価品はもちろん
お得な情報満載です！
詳細はウラ面を！

お正月飾り

苔玉作り教室開催

簡単に作れるお正月用の飾りを
一緒に作りませんか？
午前の部 10名
午後の部 10名
工房代 ¥1,000
(材料費込み)



かんたんクッキング クロワッサン パディング

材料

600ml以上入るグラタン皿	
牛乳	250ml
パニラビーンズ	1/2本
卵	3個 (140g)
グラニュー糖	80g
生クリーム	125ml
ミニクロワッサン	4個 (60g)
チョコチップ	適量
バター	適量

作り方

- 1 クロワッサンは2cm角くらいに切り、バターを薄くぬったグラタン皿に入れておく。
- 2 鍋に牛乳と縦に切り目を入れたパニラビーンズを入れ、弱火にかけてゆっくり香りをだし、沸騰直前まで温める。
- 3 ボウルに卵とグラニュー糖を入れ、泡立て器で泡を立てないようにすり混ぜる。ここに(2)を注ぎながら混ぜ、さらに生クリームを加えて混ぜ、こし器でこす。
- 4 (1)に(3)を静かに注ぐ。パンの頭が出るくらいに薄く流したほうが香ばしく焼きあがる。このまま1時間ほどおいて、パンにしっかりパディング液をしみ込ませる。
- 5 (4)にチョコチップを散らす。
- 6 (5)を天板にのせ、50~60℃くらいの湯を天板にはり、190~200℃に温めオーブンで約30分湯煎焼きにする。ゆずってみてパディングが大きくゆれなければ火が通ってる。



Takei-home

武井工務店



Tel 048-223-4774

332-0003 埼玉県川口市東領家5-13-2
fax 048-226-5355

川口市武井工務店

検索 ぽん